

Inhalt

EDITORIAL	7
APFELWEIN – DAS GEHEIMNIS DES GESCHMACKS	8
CIDER MON AMOUR!	10
SUPPEN, VORSPEISEN & TAPAS	12
<i>Rote Beete-Salat mit Apfelwein-Dressing & Ziegenkäse-Crostini</i>	14
<i>Sellerie-Apfel-Suppe mit Apfelwein & Forellentopping</i>	16
<i>Süßkartoffelsuppe mit Apfelwein</i>	18
<i>Handkäss-Tatar mit Apfelwein-Vinaigrette & Ketchup »Zum Heiligen Stein«</i>	20
<i>Handkäss-Salat mit Apfelwein-Musik</i>	22
<i>Apfelwein-Chutney à la Bembeltown</i>	24
<i>Beschwipste Bratwurst in Äppelwoi</i>	26
<i>Ziegenfrischkäse mit Cider-Honig-Dressing & Walnüssen</i>	28
<i>Bäppis Grüne-Äppler-Soße</i>	29
HAUPTGERICHTE	30
<i>»Haxenburger« mit Apfelweinzwiebeln & Calvados-Jus</i>	32
<i>Wilde Sau mit Toro Loco im Römertopf</i>	34
<i>Forellenfilet auf Gemüsereis mit Äpplerschaum</i>	36
<i>Wirsingroulade mit Apfelwein-Specksoße</i>	38
<i>Rehrücken mit Holunderspargel & Apfelwein-Hollandaise</i>	42
<i>Gegrillte Bauchlappen mit Äpplerschmand</i>	46
<i>Ebbelwoi-Hinkelsche</i>	48
<i>Lammbraten in Apfelwein geschmort mit Gänssstebbel</i>	50
<i>Wildschweinbauch aus dem Taunus mit Odenwälder Apfelbrand flambeiert & Frankfurter Apfelwein glaciert</i>	54

STERNEKÜCHE	58
<i>Jakobsmuscheln Cidre-Beurre-Blanc Fenchel</i>	60
<i>Safranrisotto Montebianco mit Cidre-Eis</i>	63
<i>Bachsablingsfilet mit grünem Holunder in Apfelwein</i>	66
<i>Interpretation von der Tarte Tatin</i>	72
<i>Apfelweineis mit Haselnuss-Crumble & Haferschaum</i>	78
INTERNATIONALE KOMPOSITIONEN	82
<i>Muscheln in Cidre</i>	84
<i>Seehecht in Cidre mit Mayonnaise »homemade«</i>	86
<i>Kalbsarrostini mit Apfel & Apfelwein</i>	89
<i>Bäckerofen Odenwälder Art</i>	92
<i>Apfelwein-Mincemeat-Pie</i>	94
<i>Hessisch-ukrainische Kartoffelrolle</i>	96
<i>Couscous-Salat mit edlem Apfelessig</i>	98
<i>Salbei-Leber in Cidersoße</i>	100
DESSERTS, GEBÄCK & MEHR	102
<i>Apfelweingelee</i>	104
<i>Tarte Tatin von der Roten Sternrenette</i>	106
<i>Apfelwein-Sahnetorte</i>	109
<i>Apfelwein-Panna-Cotta mit Apfelweingelee</i>	112
<i>Apfelweintorte</i>	114
<i>Apfelweintörtchen</i>	116
<i>Oma Irmgards Hefeklöße und Karthäuser Klöße in Apfelweinsoße</i>	118
<i>Tiramisu auf hessisch</i>	122

COCKTAILS & DRINKS	124
<i>Apfelweinbowle mit Erdbeeren</i>	126
»Omas Geheimnis«	127
»Bembel Dancer«	128
<i>Heißer Apfelwein mit weihnachtlichen Gewürzen</i>	129
»Ap*f*erol Spritz«	130
»Bembeltown Dynamite«	131
»Bembelrinha«	132
»Frankfurt Sprizz«	135
DIE REZEPT-PATINNEN UND -PATEN VON A - Z	136
DIE AUTORIN	159