

KÜCHENKLASSIKER *aus dem Rheingau*

Winzersupp, Dibbehas und Spundekäs

Ira Schneider



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

Ira Schneider

KÜCHENKLASSIKER *aus dem Rheingau*

Winzersupp, Dibbehas und Spundekäs



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

INHALTSVERZEICHNIS

7	Vorwort: Wo's Sträußche hängt ...
8	Typisch Rheingau! Das muss man kennen(lernen) Das Who is Who der Rheingauer Küche: Kulinarische Besonderheiten von A-Z
10	Aus Bauerngarten und Straußwirtschaft – Aufstriche, Salate und Eingelegtes Kleine, aber feine Speisen zum Wein
24	Aus dem Hühnerstall – Mehl- und Eierspeisen Einfaches für zwischendurch
36	Von Weiden, aus Wäldern und Gewässern – Fleisch- und Fischvielfalt Gutes aus der Worschtekkammer
50	Aus Kessel und Topf – Suppen und Eintöpfe Saisonal etwas Warmes genießen
64	Tolle Knollen und mehr – Kartoffelgerichte und Beilagen Grumpere füllen den Magen, erfreuen den Gaumen
76	Aus Winzers Obstgarten – Fruchtige Desserts mit Wein Süßes mit Schuss
94	Rezeptregister von A-Z



VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser!

In diesem Kochbuch finden Sie ein Portrait der Rheingauer Küche, wie sie in Privathaushalten, aber auch in Strauß- und Speisewirtschaften von Walluf, der östlichen Pforte des Rheingaus, bis nach Lorchhausen an der Mündung der Wisper in den Rhein heute auf den Tisch kommt.

Der Rezeptband hat weder den Anspruch, ein historisches Kochbuch zu sein, noch avantgardistische Strömungen aufzugreifen. Unter den Rezeptklassikern finden sich Dippehas (in Spätburgunder geschmorter Hase), aber auch leichte Speisen wie Salm in Riesling oder eine bunte Gemüsesuppe.

Von Bluns bis Woihinkelche – Küchenklassiker aus dem Rheingau

Der Rezeptkanon für dieses Kochbuch ist nach Recherchen in alten und modernen Kochbüchern, vor allem aber durch aufmerksame Lektüre der regionalen Speisekarten entstanden. Denn frei nach dem Rheingauer Motto „Wo's Sträußche hängt, werd ausgeschenkt“ kredenzen die saisonalen Gastbetriebe der Winzer bodenständige, authentische Heimatküche. Ebenso haben Gespräche mit Genussbegeisterten und Köchen dazu beigetragen, dass die typischen Speisen der Region in dieses Buch eingeflossen sind. Der Band legt einen Schwerpunkt auf traditionelle Rezepturen, die bis heute zum lebendigen Küchenschatz gehören. Er zeigt aber darüber hinaus auch, wie Genuss-Menschen vor Ort mit frischen heimischen Zutaten bis heute kochen.

Alle Klassiker treffen durch kleine Variationen noch immer den Zeitgeist und

Geschmack einer aromatischen, unverfälschten Landküche mit einfachen Zutaten. In meiner Fotoküche habe ich die zusammengestellten Rezepte ausprobiert und in Szene gesetzt.

Welche Spezialitäten von „Bluns bis Woihinkelche“ man kennen muss, verrät Ihnen ein „Who is Who“ der Küchenklassiker. Welche Produkte die Region bereithält, erfahren Sie jeweils in einer Einführung zu den einzelnen Kapiteln. Ausflüge in den Bauerngarten, die heimische Esskultur und das kulinarische Brauchtum sowie praktische Tipps runden den Band ab. Sie haben nun Appetit bekommen?

Viel Freude beim Nachkochen, Schmökern und Genießen wünscht

Ira Schneider

TYPISCH RHEINGAU!

DAS MUSS MAN KENNEN(LERNEN)

Das Who is Who der Rheingauer Küche von A-Z

Ätzje – Wurstzipfel

Beer, Beern – Birne(n)

Bluns – frische Blutwurst ohne Grieben

Brieh – Brühe

Dambnudel – Bezeichnung für einen Hefekloß, der in Milch, Öl oder Fett zubereitet wird. Die Hefeklöße werden gerne mit Kwetscheschmeer gefüllt mit Vanille- oder Weinsoße oder zu Kaffee gereicht.

Dibbe – Topf, ein bekanntes Gericht ist der Hase im Topf, der **Dibbehas**

Dotz – Kloß, Klumpen, auch die Frikadelle nennt man „Hackedotz“

Dungges – angemachter Quark oder eine dicke Soße, Tunke

Ebbelwoi – neben Wein von der Riesling- und Spätburgundertraube wird im Rheingau auch Apfelwein getrunken.

Grie Soß – die Grüne Soße mit sieben festgelegten Kräutern, serviert zu Pellkartoffeln mit Ei oder Tafelspitz, ist ein Nationalgericht der Region, welches die Frankfurter laut der Rheingauer Bevölkerung ganz zu Unrecht für sich reklamiert hätten.

Grumbeer(n), Kadoffel – Grundbirnen, Kartoffeln

Halbe – ein Viertelliter Wein, ein halber Schoppen (Schobbe) bzw. ein Schoppen-
glas, das allerdings heute nur noch 0,2 Liter fasst.

Handkäs, Handkees – Mainzer oder Harzer Käse. Der Käse aus magerem Sauermilch-Quark wurde früher von Hand in eine Holzform gepresst, die kleinen runden Laibe ließ man dann auf Brettern reifen; in der Re-

gion isst man den Handkäs gut durchgereift, also innen glasig. Es gibt ihn naturbelassen oder mit Kümmel.

Handkäs/Handkees met Musigg – Handkäs, der mit Essig, Öl, Zwiebeln und Kümmel angemacht wird, was bei der Verdauung zu Geräuschen („Musik“) führen kann.

Heggewertschaft, Heckewert, auch Strauß-, Kranz- oder Zabbertwertschaft (von „zabbern“ = zapfen) – Hausausschank der Winzer. Um sich ein Zubrot zu verdienen und den Weinverkauf anzukurbeln, haben viele Nebenerwerbswinzer in früheren Zeiten eine saisonale Gastwirtschaft am Haus eröffnet. An einer langen Stange war ein aufgesteckter Strauß als Bewirtungszeichen angebracht. Auch heute noch gibt es die Hausausschänke in etwas modernerer Form mit kleinen Speisen beim Direktvermarkter.

Hutzel – Trockenfrüchte; in früheren Zeiten war es üblich für den Wintervorrat Obstsnitze in der Nachwärme des Brotbackofens zu dörren.

Kappes, Kabbes – (Weiß-)Kohl, den man früher Ende Oktober in ein Steinfass einstampfte und über sechs bis acht Wochen milchsauer vergären ließ. Den ganzen Winter über konnte man von dem vitaminreichen Gemüsevorrat zehren.

Klees – Klöße

Krachele – geröstete Brot- oder Weckwürfel, die gerne auf Suppen aufgestreut werden.

Krebbele – Krapfen, Schmalzgebäck aus Hefeteig; sie werden traditionell zur Fastnacht gereicht.

Krobbe – eiserner Schmortopf, in dem unter anderem der Krobbekuche (Kartoffelauflauf) gegart wird.

Kwellmänner, Kwellkadoffel(e), Gekwellde – Pellkartoffeln, die man sehr gerne mit grüner Soße und Ei serviert oder auch am nächsten Tag als Bratkartoffeln zu Sülze mit Remouladensoße isst.

Lackwersch, Lattwerch, Kwetscheschmeer – Zwetschgen-/Pflaumenmus, welches früher ohne Zucker in einem Kupferkessel über Stunden zu einer zähen Masse eingekocht wurde. Es diente als Brot- und Kuchenaufstrich und auch zum Füllen von Dampfnudeln.

Quetschekuche, Kwetschekuche – flacher Zwetschgen-/Pflaumenkuchen aus Hefeteig, der auch gerne als Beilage zu herzhaften Suppen gereicht wird. Früher wurde er in der Restwärme des Brotbackofens abgebacken.

Pannekuche – Pfannkuchen

Piffche – ein 0,1-Liter-Glas Wein, früher ein Viertelliter

Scheele, Schmeer – das Bereiten von Gelee und Konfitüre war sehr verbreitet in früheren Zeiten, denn es diente nicht nur als günstiger Brotaufstrich, sondern auch als Süßigkeit für die Kinder.

Schmeerkees – wörtlich: Schmierkäse, das heißt Quark oder Schmelzkäse

Schwaademaache – Presskopf



Solberflaasch – von „Solber“ (= Salzlake, Salpeter), gemeint ist Pökelfleisch

Spundekäs oder -kees – eine Frischkäsespezialität mit Zwiebeln und reichlich Paprikapulver, ihr Name rührt daher, dass sie früher kegelartig in Form einer Spunde (Fassverschluss) aufgetragen wurde. Heute wird die Masse häufig mit einem Eisportionierer in Form gebracht oder aber als Pralinenkugel serviert.

Stambes – gestampfter Brei, Püree aus Kartoffeln

Weck – Brötchen, kleines Weizengebäck

Worschtbrett – Wurst-/Schlachtplatte mit rohem Schinken, Ahler Worscht, Schwartemagen und Leberworscht

Worschtsupp – mit aufgeplatzten Würsten angereicherte Koch-Brühe vom Schlachttag, die sich Nachbarn und Freunde früher gerne mit ihren Milchkannen abholten.

Wingertsknorze – kleine deftige, gedrehte Brotstangen, die aussehen wie knorrige Wurzelstöcke oder Äste im Weinberg (= Wingert).

Woihinkelche oder Wohinkel – heißt übersetzt soviel wie „Weinhähnchen“ (von Woi = Wein, Hinkelche = junges Hähnchen) und ist mit eines der ältesten Rezepte im Rheingau

Zwibbelkuche – Zwiebelkuchen

FLAMMKUCHEN

für 1 Kuchen

Zutaten

Für den Boden:

250 g Mehl
2 EL Öl
125 ml Wasser
1 Prise Salz

Für den Belag:

2 Zwiebeln
100 g gewürfelter durchwachsener
Schinkenspeck
1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer

Gut zu wissen!

Auch Zwiebelkuchen ist im Rheingau sehr beliebt und im Oktober gibt es sogar das Lorcher Zwibbelkuche-Fest. Für ein Blech einfach die doppelte Menge an Mehl, Hefe, Wasser und Öl nehmen. Für die Auflage 125 ml Schmand mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit 3 Eiern vermengen. 800 g in Ringe oder Streifen geschnittene, leicht andünstete Zwiebeln und 150 g Schinkenspeckwürfel auf dem Teig mit der Schmandauflage verteilen und zirka 30–40 Minuten im Ofen bei 180° C Ober-Unterhitze backen.



TIPP

Wer den Teig für den Boden lieber mit Hefe zubereiten möchte, kann auf 200 g Mehl 10 g Hefe rechnen, außerdem 125 ml Wasser und 1,5 EL Öl. Die Gehzeiten des Hefeteigs mit Vorteig beachten!

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Knetteig bereiten und diesen sehr dünn ausrollen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verstreichen. Die Zwiebeln schälen und würfeln oder in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit dem Speck leicht andünsten. Zwiebeln und Speck auf dem Teig verteilen und den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 180° C Ober-Unterhitze zirka 20 Minuten backen.

WINZERRÜHREI MIT SPECK

(BAUERNFRÜHSTÜCK)

für 2 Personen

Zutaten

2 Pellkartoffeln vom Vortag
125 g Schinkenspeck oder Ahle
Worscht in Scheiben
1 Zwiebel
4 Eier
3 EL Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
Fett für die Pfanne
frisch gehackte Kräuter

Gut zu wissen!

Die Ahle Worscht ist eine luftgetrocknete, kalt geräucherte Dauerwurst-Spezialität aus Nordhessen. Sie ist sogar von Slow Food Deutschland als eine seltene und vom Aussterben bedrohte Spezialität mit in das Biodiversitätsprojekt „Arche des Geschmacks“ aufgenommen worden.

TIPP

Außer Kartoffeln können auch je nach Saison gedünstete grüne Bohnen oder Tomatenstückchen für das Bauernfrühstück verwendet werden.



Zubereitung

Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schinkenspeckscheiben nach Gusto klein schneiden oder im Ganzen belassen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in etwas Fett glasig werden lassen. Die Kartoffelscheiben hinzugeben und anbraten. Die Eier mit den Gewürzen verquirlen und die Eiermasse ebenso in die Pfanne geben. Die Schinkenscheiben darauflegen und das Ei bei mittlerer bis kleiner Hitze stocken lassen. Mit Kräutern bestreut servieren.

APFELKLÖSS

für 4 Personen

Zutaten

4 Äpfel
650 g Mehl und etwas Mehl
zum Zukneten
2 Eier
8 EL Zucker
etwas Milch
200 ml flüssige Butter
Zimtzucker

Gut zu wissen!

Auch Dampfnudeln mit Pflaumenfüllung sind in der Region sehr beliebt. Für die Dampfnudeln 400 g Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde bilden. In diese 20 g frische, zerbröselte Hefe und 1 EL Zucker hineingeben. Mit etwas warmer Milch die Hefe aufrühren und gehen lassen. 200 ml warme Milch, 1 gestrichenen TL Salz, 40 g nicht zu warme flüssige Butter und 2 Eier zugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Diesen zu handgroßen Ballen formen, dabei in die Mitte etwas Pflaumenmus oder eine frische entsteinte Pflaume geben und nochmals gehen lassen. 150 ml Milch, 2 EL Butter und 1 Prise Salz in eine Kasserolle geben und erhitzen. Die Dampfnudeln hineinsetzen und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten bei 200° C im Backofen garen lassen. Mit Vanillesoße (S. 80) reichen.



TIPP

Die Apfelklöße schmecken besonders gut mit säuerlichen Sorten wie Boskoop, Renette oder Elstar.

Zubereitung

Die Äpfel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das Mehl, die Eier und den Zucker mit den Apfelwürfeln in eine Schüssel geben und miteinander verkneten, bis ein homogener Teig entsteht, je nach Festigkeit noch etwas Milch oder Mehl zugeben. Aus dem Teig Knödel formen und diese in kochendem Wasser leicht garen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Knödel entnehmen und mit Zimtzucker bestreuen. Mit zerlassener (nicht gebräunter) Butter servieren.

WISPERTALER FORELLE

für 4 Personen

Zutaten

4 Forellen à 300 g (küchenfertig)
Salz, Pfeffer
Mehl
Butter
2 Eier
Semmelbrösel

Gut zu wissen!

Forellen sind frisch, wenn ihre Augen klar sind, sie leicht nach Salz riechen und ihr Körper von einer Schleimschicht überzogen ist.



Zubereitung

Die Forellen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer von außen und innen würzen. Die Forellen zunächst in Mehl, dann in verquirltem Ei und in den Semmelbröseln wälzen.

Ein Backblech einfetten und die Forellen darauf platzieren. Butterflöckchen auf die Forellen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft für zirka 20 Minuten garen.



TIPP

Dazu schmeckt ein Salat, etwas gedünstetes Gemüse und eine Ofenkartoffel mit etwas Quark (siehe Seite 66).

GESCHMORTE ROULADEN IN SPÄTBURGUNDERSOSSE

für 4 Personen

Zutaten

4 Rouladen-Scheiben aus der Oberschale

Für die Füllung:

1 klein gehackte Zwiebel

4 kleine saure Gurken

200 g Hackfleisch halb und halb

Salz, Pfeffer, Muskat

oder

1 EL Senf

1 Zwiebel

50 g durchwachsener Räucher-

speck in Scheiben oder Würfeln

4 kleine saure Gurken, in Würfel
geschnitten

Mehl, Fett

Fleischnadeln oder Küchengarn

zum Fixieren der Rouladen

warmes Wasser und halbtrockener

Spätburgunder zum Angießen

Zum Verfeinern der Soße:

Stärkemehl, halbtrockener

Spätburgunder und Sahne

Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hack mit den Zwiebeln mischen und würzen, in vier Portionen aufteilen und auf die Rouladen aufstreichen. Je eine Gurke pro Rouladen auflegen. Die Roulade, am breiten Ende beginnend, aufrollen. Mit Fleischspießen oder Küchengarn fixieren. Für die Speckfüllung die Fleischscheiben mit dem Senf bestreichen und die Speckscheiben auflegen. Mit Zwiebeln- und Gurkenwürfeln belegen und aufrollen. Mit Fleischspießen oder Küchengarn fixieren.

Die Rouladen in Mehl wenden und in einer hohen Pfanne oder einem Bräter in heißem Fett ringsum anbraten. Dann mit etwas Wasser und Rotwein angießen, sodass die Rouladen zu einem guten Drittel mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Fleisch im geschlossenen Gefäß etwa 75–90 Minuten schmoren lassen. Die Rouladen entnehmen und warm stellen. In der Zwischenzeit die Soße mit etwas angerührter Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Geschmack noch etwas Rotwein oder Sahne zugeben und

kurz aufkochen lassen. Die Nadeln aus den Rouladen nehmen und mit der Soße servieren.

Gut zu wissen!

Die Rouladen können auch im Backofen schmoren.



TIPP

Dazu passen Salz-
kartoffeln und
Apfel-Rotkohl.

RIESLINGGRAHMSÜPPCHEN

für 4 Personen

TIPP

Die Suppenkreation schmeckt sehr gut mit Brotroutons, sogenannten Kracherln. Hierfür Brotscheiben auf Würfel schneiden und in etwas Öl oder Butter rösten.

Zutaten

4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
1 Stück Sellerieknolle
1 Liter Hühnerbrühe
300 ml trockener Riesling
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Petersilie



Zubereitung

Das Gemüse putzen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Presse drücken. Die Gemüse und die Knoblauchzehe in etwas Öl anschwitzen und mit der Hühnerbrühe und dem Riesling ablöschen. Sobald das Gemüse gar ist, die frische grob gehackte Petersilie zugeben und die Suppe pürieren. Mit der Sahne abschmecken und würzen.

Gut zu wissen!

Über die Weinbaukultur im Rheingau, die bis zu den Römern reicht, kann man sich vor Ort im Rheingauer Weinmuseum in der Brömserburg in Rüdesheim informieren.

KARTOFFEL-KÄSE-KÜCHLEIN

für 4 Personen

Zutaten

800 g Kartoffeln
1 Ei
150 g geriebener Käse
(vorzugsweise Emmentaler)
1–2 TL Speisestärke (je nach
Konsistenz des Teigs auch mehr)
Salz
Muskat
Fett für die Pfanne
Mehl für die Hände

Zubereitung

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und noch warm pellen und zerstampfen. Ei, Salz, Muskat und die Speisestärke zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Mit bemehlten Händen handgroße, etwas dickere Fladen – ähnlich wie Frikadellen – formen und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Alternativ im Backofen auf einem gefetteten Blech für 20 Minuten bei 180°C goldbraun backen lassen.

Gut zu wissen!

Während man im Rheingau Frikadellen „Hackedotz“ – also Klob oder Klumpen aus Gehacktem nennt, sagt man zum Kartoffel-Käse-Küchlein scherzhaft „Gaulskniddel“, also Pferdeäpfel.

TIPP

Dazu passt ein Wingertsalat
nach dem Rezept von
Seite 18 oder gebratene
Blutwurst und Apfelmus.



SCHMANDCREME MIT ERDBEERPÜREE

für 6 Personen

Zutaten

500 g Schmand
(oder 250 g Schmand, 250 g Quark)
½ Päckchen gemahlene weiße
Gelatine
etwas kaltes Wasser
Mark einer Vanilleschote
Holunderblütensirup oder Zucker
nach Geschmack
500 g Erdbeeren
Mint- oder Melisseblättchen

Zubereitung

Schmand mit Vanillezucker und Zucker cremig rühren, dann die in kaltem Wasser eingeweichte und leicht erwärmte Gelatine unterziehen – in Serviergläser füllen. Die vorbereiteten Erdbeeren pürieren und süßen. Wer keine Kerne mag, kann das Fruchtpüree noch durchsieben. Die Creme gute zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren das Püree obenauf geben. Mit frischen Früchten und Mint- oder Melisseblättchen garnieren.

Gut zu wissen!

Mitte Juni dreht sich in Erbach alles rund um die Erdbeere. Mit Erdbeer-Bowle und frischem Erdbeerkuchen feiert man vier Tage lang das Erbacher Erdbeerfest (www.erdbeerfest-erbach.de).

TIPP

Besonders raffiniert sieht die Creme im Glas aus, wenn man sie bereits vor dem Festwerden mit dem Püree in die Gläser schichtet. Sie sollte dann aber auch zügig serviert werden, denn mit der Zeit färbt sich die weiße Creme an den Rändern rosa.

Auch mit anderen Früchten, zum Beispiel 125 g Himbeeren und 125 g Johannisbeeren, lässt sich das Püree für die Creme bereiten.



APFELRIESLINGTORTE

(WEINAPFELTORTE)

für 1 Springform à 26 cm

Zutaten

für den Mürbeteig:

200 g Mehl
50 g Mandeln oder
50 g Mehl zum Kneten
125 g weiche Butter
1 Ei Größe M
1 Prise Salz

für die Auflage:

1 kg Äpfel (Boskoop, Rubinette
oder Elstar)
750 ml trockener Riesling
Saft von 1 halben Zitrone
2 Päckchen Puddingpulver Sahne-
oder Vanillegeschmack
10 EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und schnell mit den Händen verkneten. Wenn die Masse homogen ist, dann für eine halbe Stunde kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, waschen und entkernen. Auf Viertel schneiden. Die Viertel halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

Den Mürbeteig noch einmal mit wenig Mehl durchkneten und zu einem Kreis von zirka 28–30 cm Durchmesser ausrollen. In die gefettete Springform einlegen und an den Rändern festdrücken, ggf. noch etwas weiter hochziehen.

Den Wein mit dem Puddingpulver und dem Vanillezucker nach Packungsbeilage kochen und die noch warme Masse mit den Äpfeln mischen, in die Springform auf den Teig geben und glatt streichen.

Den Kuchen bei 180° C im vorgeheizten Backofen für gut 50 Minuten backen. Die Torte auskühlen lassen und dann aus der Springform nehmen.

Gut zu wissen!

Die fruchtbaren Böden im Rheingau bestehen hauptsächlich aus Quarzit, Ton, Lehm und Löss. Quarzit und Schiefer bringen elegante bis mineralische Riesling-Noten hervor, Löss und Lehm hingegen vollmundigen Wein mit kräftigem Körper.

TIPP

Erst kurz vor dem Servieren mit einer Sahnehaube überziehen, mit Zimt überstreuen und mit gerösteten Mandelblättchen dekorieren.
Für die Sahnehaube 400 ml Sahne mit Vanillezucker und 2–3 EL Zucker steif schlagen.



LIKÖR VOM ROTEN WEINBERGSPFIRSICH

für ein zwei Flaschen à 450 ml

Zutaten

1,5 kg Weinbergspfirsiche
1 Bio-Zitrone
250 g weißer Kandis
nach Geschmack 1 Vanillestange
1 Flasche Korn oder weißer Rum

Gut zu wissen!

Der rote Weinbergspfirsich, auch Weinpfsich oder Blutpfsich genannt, ist eine Pfirsichsorte mit dunkelrotem Fruchtfleisch. Er ist weniger süß als andere Pfirsichsorten und hat ein leicht herbess Aroma, weshalb er auch gerne als Preiselbeere unter den Pfirsichen bezeichnet wird. Neben Birnbäumen pflanzte man die Pfirsiche gerne als Begrenzung und auch gegen Bodenerosion in den Weinbergen.

TIPP

Als „Pfirsich-Kir-Royale“ mit Rieslingsekt im Verhältnis 1:9 zum Aperitif servieren.



Zubereitung

Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen und entkernen. In Viertel schneiden und in eine großes Ansatzglas (alternativ mehrere kleine) geben. Die Vanillestange aufschlitzen, die Zitrone heiß abwaschen und auf Scheiben schneiden und ebenfalls zugeben. Mit dem Korn oder Rum aufgießen und das Ansatzglas verschließen. Nach 6–8 Wochen (zwischendurch schütteln), wenn sich der Kandis aufgelöst hat, den Likör abseihen und in Schmuckflaschen füllen und vor dem Genuss weitere zwei Wochen reifen lassen.

RHEINGAU



Sabine Büttner

Es gibt net nur die Hesselbachs
Geschichten und Anekdoten aus
Süd Hessen

80 S., Hardcover, S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3275-5



Susanne Kronenberg

Weihnachtsgeschichten aus dem
Rheingau

80 S., Hardcover, S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3006-5



Monika Böss

Dunkle Geschichten aus
Rhein-Main

80 S., Hardcover, S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3266-3



Monika Böss

Starke Frauen in
Rhein-Main

96 S., Hardcover,
zahlr. Farb- und S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3248-9

Wartberg Verlag

Im Wiesental 1 • 34281 Gudensberg-Gleichen
Telefon: 056 03/9 30 50 • www.wartberg-verlag.de



KÜCHENKLASSIKER *aus dem Rheingau*

Winzersupp, Dippelhas und Spundekäs

In diesem Kochbuch finden Sie ein Portrait der Rheingauer Küche, wie sie in Privathaushalten, aber auch in Strauß- und Speisewirtschaften von Walluf, der östlichen Pforte des Rheingaus, bis nach Lorchhausen an der Mündung der Wisper in den Rhein heute auf den Tisch kommt. Unter den Rezeptklassikern sind Dippelhas und Spundekäs, aber auch leichte Speisen wie Salm in Riesling oder eine bunte Gemüsesuppe.

Welche Spezialitäten von „Bluns bis Woihinkelche“ man kennen muss, verrät die Autorin in einem „Who is Who“ der Küchenklassiker. Welche typischen Produkte die Region bereithält, erfahren Leser jeweils in einer Einführung zu den einzelnen Kapiteln. Ausflüge in den Bauerngarten, die heimische Esskultur und das kulinarische Brauchtum sowie praktische Tipps runden den Band ab.



Ira Schneider, Jahrgang 1976, arbeitet als Food-Journalistin und ist eine profunde Kennerin heimischer Spezialitäten. Für ihre Reportagen besucht die Autorin Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen in den verschiedenen Regionen Deutschlands. Gemeinsam mit Slow-Food-Engagierten setzt sie sich unter anderem für die heimische Esskultur und ihre Besonderheiten ein. Die Autorin, die auch Landfrau ist, Kochkurse leitet und in zahlreichen Culinarica-Projekten engagiert ist, kocht in ihrer Küche gerne regional und setzt die Rezepte in ihrer Fotoküche (www.die-fotokueche.de) in Szene.

ISBN: 978-3-8313-3019-5



9 783831 330195

€ 15,90 (D)

