



Rheinisches Apfelkraut g. g. A.

Obstwiesen für das Kraut

Die fruchtbare Region am Rhein ist vor allem aufgrund ihrer günstigen klimatischen Bedingungen seit Jahrhunderten ein Zentrum des Obstanbaus. Von der Gegend südlich Bonn bis hinauf zum Niederrhein bei Wesel gedeiht, auch auf zahlreichen Streuobstwiesen, eine Vielzahl an Apfel- und anderen Obstsorten. Hier wächst auch der Rohstoff für das Rheinische Apfelkraut.



Die süße Versuchung

Was im Rheinischen Apfelkraut enthalten sein darf, ist in den Bestimmungen der Europäischen Union geregelt. Sie hat der süßen Versuchung im Jahr 2011 das Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ verliehen. Für ein Kilogramm Rheinisches Apfelkraut g. g. A. müssen mindestens 2,7 Kilo vollreifes Obst, davon mindestens 2,1 Kilo Äpfel verwendet werden. Zusätzlich dürfen Birnen enthalten sein.

Moderne Technik, altes Rezept

Bei nach wie vor traditioneller Rezeptur hat in die Herstellungsweise inzwischen moderne Technik Einzug gehalten: Früher fanden sich auf den Höfen in fast jedem Dorf Krautpressen und -küchen, in denen die Äpfel in stundenlanger Prozedur gepresst und gekocht wurden. Heute wird dem Fruchtsaft mit industriellen Produktionsverfahren in einer Verdampfungsanlage schonend das Wasser entzogen. Die verwendeten Apfelsorten und ihr Mischungsverhältnis, ob und wie viel Zucker hinzugefügt wird, bestimmt allerdings jeweils die Hausrezeptur der Betriebe.

Quarkstrudel mit Apfelkraut

Zutaten

Für 4-6 Portionen:

Teig:

150 g Weizenmehl

150 g Weizenvollkornmehl

60 g weiche Butter

150 ml lauwarmes Wasser

1 Ei

1 Prise Salz

Füllung:

50 g Korinthen

einige EL Apfelsaft oder Rum

750 g Magerquark

150 g saure Sahne oder

Crème fraîche

3 Eier (getrennt)

150 g Rheinisches Apfelkraut g. g. A.

Zitronensaft

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen

Milch oder Schlagsahne

zum Bestreichen

2 EL gehackte Mandeln

Fett für das Blech

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben.

Zerlassene Butter mit Ei, Salz und 150 ml lauwarmem Wasser gründlich verquirlen und zufügen.

Von der Mitte aus mit dem Mehl verrühren und zu einem elastischen Teig kneten. In eine Plastiktüte wickeln

und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung

Korinthen in Saft oder in Rum einweichen. Quark mit saurer Sahne oder Crème fraîche und den drei Eigelben verrühren.

Apfelkraut sowie Korinthen samt Sud untermischen. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken. Eiweiß steif schlagen und locker unterziehen. Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen, mit den Händen ganz vorsichtig hauchdünn ausziehen. Teig gleichmäßig mit der Quarkmasse bestreichen (Ränder freilassen und mit Milch oder Sahne bestreichen).

Gehackte Mandeln über die Füllung verteilen, Strudel aufrollen, auf ein gefettetes Blech setzen. Teigoberfläche mit Milch oder Sahne bestreichen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Ab und zu nochmals mit Milch oder Sahne bestreichen. Schmeckt warm und kalt.

