



Elvira Gretzmeier macht Bratäpfel als typisches Dessert in der Adventszeit

Wenn der Traminer mit dem Apfel...

Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet! Hört, wie es knallt und zischt. Bald wird er aufgetischt. Der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel, der Kapfel, der gelbrote Apfel – steht in einem uralten weihnachtlichen Kindervers aus der Weihnachtszeit. Und das natürlich nicht von ungefähr. Früher gehörten Bratäpfel tatsächlich unweigerlich

VON ULRIKE EHLRACHER

zum Nikolaustag wie heute Knecht Ruprecht und der Sack mit den Süßigkeiten. Bratäpfel sollten an die Großzügigkeit des Heiligen Nikolaus erinnern und die Geldbeutel und Goldklumpen symbolisieren, die der Bischof an arme Leute verschenkte.

Elvira Gretzmeier, die zusammen mit ihrem Mann Heiner das Öko-Wein- und Sektgut Gretzmeier in Merdingen betreibt, kann sich noch gut daran erinnern, dass Bratäpfel in ihrer Kindheit regelmäßig zubereitet wurden – gerade in der Adventszeit und häufig in dem Ofen, in dem vorher schon das Brot oder der Kuchen gebacken wurde. Und weil die Gretzmeiers sowieso mit sehr viel Respekt vor Bewährtem Traditionen hoch halten, liegt es fast ein wenig auf der Hand, dass in dem gemütlichen

Fachwerkhaus auch der Bratapfel wieder in den Blickpunkt rückte.

Das übrigens schon vor längerer Zeit und – wie es sich in einer Winzerfamilie gehört – in Zusammenhang mit dem Wein. Bratäpfel werden bei den Gretzmeiers im Rebensaft gegart und in einem wunderbaren dazu. Ein 2009er Gewürztraminer Kabinett mild kommt da mit in den Backofen, und es macht wohl dieser besondere Tropfen aus, der den Backapfel zu einem wahrlich ausgefallenen Geschmackserlebnis werden lässt. „Wir haben viel ausprobiert“, sagen die Beiden „und dabei festgestellt, dass Gewürztraminer einfach am besten passt.“

Wichtig sei natürlich auch der richtige Apfel. Elvira Gretzmeier nimmt in der Regel Topas oder den Rheinschen Bohnapfel für ihr Gericht. Beide Sorten haben sehr viel Säure und wenig Zucker und sind deshalb schon prädestiniert dafür, die wohl-schmeckende Liaison mit dem Gewürztraminer einzugehen. Bei Gretzmeiers wachsen Topas und Rheinischer Bohnapfel natürlich auf eigenen Obstanlagen. Wie viele andere rund 40 Obstsorten, die es

sonst kaum mehr gibt und die bei der Winzerfamilie für Brände genutzt werden. Im Handel sind Topas und Bohnapfel praktisch nicht mehr zu bekommen. Anders als der „Boskop“, „der auch geht“, wie die ambitionierte Hobbyköchin erklärt. Sie kennt sich aus in solchen Dingen, schließlich bringt sie gerne fast vergessene Gerichte auf den Tisch. Vorzugsweise auch in ihrer Strauße, die einige Wochen im Jahr geöffnet hat.

Aber zurück zum Bratapfel. Elvira Gretzmeier mischt Butter, Zucker und Rosinen miteinander. Dann wird das Gehäuse aus den Äpfeln geschnitten – allerdings so, dass unten im Apfel keine Öffnung ent-



Dessertgenuss: Elvira Gretzmeier verteilt die Bratäpfel auf die Teller.



Rezept

Bratäpfel mit Gewürztraminer-Sauce

Zutaten (für 6 Portionen)

200 g Rosinen
ca. 0,7 l Gewürztraminer
200 g Butter
6 mittelgroße, säuerliche Äpfel

Zubereitung

Die abgespülten Rosinen in 1/4 l Gewürztraminer mindestens 2 Std., besser über Nacht, einweichen. Weiche Butter und Zucker mischen. Kerngehäuse der Äpfel bis auf einen Zentimeter am besten mit einem Apfelausstecher ausstechen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft ist ideal).

Wenn der Backofen keine Umluftfunktion hat, Ober- und Unterhitze einstellen).

Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und mit der Butter-Zucker-Mischung füllen, dabei bleibt etwas übrig. Restlichen Wein erhitzen, damit er nicht im Backofen so lange braucht, um auf Temperatur zu kommen. Die eingeweichten Rosinen über die Äpfel geben und den heißen Wein zugießen. Die Äpfel mit der restlichen Butter-Zucker-Mischung bestreuen. Nun die Form in den Backofen stellen und die Äpfel etwa 40 Minuten braten. Dabei alle 10 Minuten mit dem Wein aus der Form begießen.

steht. „Schließlich soll sich der Geschmack im Apfel entfalten und das geht nicht, wenn die Sauce unten wieder raus läuft.“ Die übrige Masse wird rund um die Äpfel verteilt. Dann ordentlich Gewürztraminer aufgegossen. Dabei sollten die Äpfel mindestens zur Hälfte im Wein stehen. Und schließlich geht es ab in den Ofen.

Glauben Sie mir! Es vergehen keine fünf Minuten und ein unglaublich verlockender Geruch macht sich in der Küche breit. Und knapp eine Dreiviertelstunde später sind die dann endlich auch gar, die

rotgelben Äpfel. Gegessen werden sollten die Bratäpfel frisch zubereitet und natürlich immer mit dem Wein im Glas, in dem sie auch zubereitet wurden. In unserem Falle ist das der Gewürztraminer!

i Informationen:

Wein- und Sektgut Heinrich Gretzmeier
Wolfshöhle 3, D-79291 Merdingen
Tel. 07668/94230,
www.weingut-gretzmeier.de

Winterzauber in der schönsten Barockstadt der Schweiz

Das vorweihnachtliche Angebot in Solothurn umfasst Weihnachtsaufführungen und Konzerte, Märkte und stimmungsvolles Shopping an ausgewählten Adventsontagen.

Die barocke «Ambassadorenkrippe» lockt Krippenliebhaber vom 28. November 2010 bis 9. Januar 2011 nach Solothurn in die Jesuitenkirche.

Schenken Sie Kunst zu Weihnachten! Der 11. Schweizer Kunst-Supermarkt dauert vom 19. November 2010 bis 7. Januar 2011. 75 Künstlerinnen und Künstler aus der Schweiz und aus 13 weiteren Nationen präsentieren und verkaufen am Kunst-Supermarkt ihre Werke.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.solothurn-city.ch

Region
SOLOTHURN
Tourismus

Hauptgasse 69, CH-4500 Solothurn
Telefon +41 32 626 46 46, www.solothurn-city.ch



Drel-Seen-Land
Pays des Trois-Lacs

SOLOTHURN

