

Apfelwein als Kochzutat

Tipp von Esther Kern



Crafted Cider ist in vielen Ländern schon sehr angesagt. In der Schweiz sind Cidrieren noch eine rare Angelegenheit, doch da und dort trifft man auch hierzulande mittlerweile handwerklich hergestellten Cidre aus heimischen Äpfeln an. Und manche Bauern wagen erste Schritte mit edlem Apfelwein. Auch an Festen habe ich Cidre schon da und dort als fruchtige Alternative zu Prosecco angetroffen. Natürlich kann man mit Cidre auch kochen, im Vergleich zu Weisswein wird das Aroma fruchtiger, was etwa zu Schweinefleisch hervorragend passt. Jacques Perritaz aus Le Mouret (FR), meines Erachtens einer der besten Schweizer Cidre-Produzenten, ersetzt in seiner Küche oft Wein durch seinen kontrolliert vergorenen Apfelsaft, beispielsweise wenn er Fisch in Folie oder auch Fondue zubereitet. Falls Sie das Kochen mit Cidre einmal ausprobieren möchten, hier eines meiner Lieblings-Rezepte, das ich vor Jahren mitgebracht habe von einem Kochkurs im River Cottage, der Wirkungsstätte vom englischen Spitzenkoch Hugh Fearnley-Whittingstall:

Zutaten für 4 Personen

500 g Schweineschulter, in Würfel geschnitten

200 g Speckwürfel

1 Lauch, in ca. 1 cm dicke Ringe geschnitten

2 Knoblauchzehen, geschält

1 Zweig Rosmarin



2 dl Cider
3 - 4 dl Gemüsefond
2 dl Rahm
2 TL grober Senf
2 Äpfel, in Stücke geschnitten
wenig Butter

Zubereitung

Das Fleisch (Schulter und Speck) langsam anbraten, bis sich eine braune Kruste bildet (bei Bedarf etwas Öl verwenden). Lauch, Knoblauch und Rosmarin beigeben und dünsten, bis alles glasig ist. Mit Cider ablöschen und kurz einreduzieren. Fond dazugeben, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Mindestens eine Stunde köcheln, bei Bedarf mehr Fond dazugeben. Wenn das Fleisch schön weich ist, Rahm und Senf dazugeben (nicht mehr kochen). Äpfel in etwas Butter anbraten und zum Fleisch geben. Mit Kartoffelstock servieren.