

Birgit Ringlein

Ein Gaumenkitzler für fränkische Klößköpf

Echter Verlag, Würzburg 2014, ISBN 978-3-429-03704-8, 64 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Hardcover gebunden, Format 16 x 12,5 cm, € 8.95 (G) / € 9.20 (A) / CHF 13.00

Birgit Ringlein

Ein Gaumenkitzler für fränkische Weinnasen

Echter Verlag, Würzburg 2014, ISBN 978-3-429-03706-2, 64 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Hardcover gebunden, Format 16 x 12,5 cm, € 8.95 (G) / € 9.20 (A) / CHF 13.00

Birgit Ringlein

Ein Gaumenkitzler für fränkische Bierschlucker

Echter Verlag, Würzburg 2014, ISBN 978-3-429-03703-1, 64 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Hardcover gebunden, Format 16 x 12,5 cm, € 8.95 (G) / € 9.20 (A) / CHF 13.00

Birgit Ringlein

Ein Gaumenkitzler für fränkische Naschkatzen

Echter Verlag, Würzburg 2014, ISBN 978-3-429-03705-5, 64 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Hardcover gebunden, Format 16 x 12,5 cm, € 8.95 (G) / € 9.20 (A) / CHF 13.00

Die gebürtige Bayreutherin Birgit Ringlein engagiert sich seit 2010 in Oberfranken für gutes Essen nach alter Tradition. Ihre in der Geschenkreihe Gaumenkitzler im Echter Verlag erschienenen Bände für fränkische Klößköpf, Weinnasen, Bierschlucker und Naschkatzen erfreuen durch ihre leserfreundliche Gestaltung und überraschen mit ihrem Variantenreichtum. Ringleins 21 Rezepten für Kartoffel-, Servietten-, Mehl-, Grieß-, Semmel- und Brezelklöße machen verständlich, warum Klöße mit Braten und delikaten Soßen nicht nur in Franken Sonntagsessen sind.

Das von Hubert Perkuhn übernommene Rezept ‚Wombacher Halbseidene mit Rinderbraten‘ verrät den fortgeschrittenen Koch, der schon weiß, ob die Eier unter die heiße oder die abgekühlte Kartoffelmasse gerührt werden müssen und dass die Masse erst am Schluss mit Salz und Muskat abgeschmeckt wird: Für die Wombacher Halbseidenen werden 1 kg Kartoffeln, 5 Eier, 250 g Kartoffelmehl, 1 Prise Muskat und Salz gebraucht. „Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eier eins nach den anderen unter die Kartoffelmasse rühren. Das Kartoffelmehl dazugeben und gut vermengen. Den Teig mit einer Prise Muskat abschmecken. In einem Klößtopf Salzwasser kochen. Die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und portionsweise aus dem Teig

Klöße formen. Die Wassertemperatur reduzieren und die Klöße einlegen. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen“ (Birgit Ringlein S. 60).

Wir haben zu den butterweichen Wombacher Halbseidenen und dem Rinderbraten einen Château d'Aiguilhe des Comte de Neipperg von 2002 serviert. Denkbar wäre natürlich auch ein Reicholzheimer First Schwarzriesling trocken oder ein Reicholzheimer First Schwarzriesling trocken Barrique >>R<< vom Weingut Schlör aus Wertheim-Reicholzheim.

Von Ringleins 26 Lieblingsrezepten aus ihrem Gaumenkitzler für fränkische Weinnasen hat uns das ‚Schwein im Wein‘ mit seiner überzeugenden Harmonie von Thymian und Sauerkirschen und seiner feinen Balance von süß und sauer mit am besten gefallen, auch wenn der Unterländer Franke üblicherweise etwas mehr Soße gewohnt ist. Ringleins Rezept geht von 2 Schweinelendchen aus. Dazu kommen 100 ml trockener Rotwein (wir haben statt auf den vorgeschlagenen Domina auf einen Nordheimer Sonntagsberg Trollinger / Lemberg trocken zurückgegriffen), 200 ml Fleischbrühe, 1 EL Sauerkirschen aus dem Glas, 1 EL Rotweinessig, 1 EL Speisestärke, Butter, Salz, Pfeffer, Thymianstiele:

„Das Fleisch waschen trocken tupfen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Die Kirschen gut abtropfen lassen. 100 ml Saft abnehmen. Die Hälfte des Thymians waschen, die Blätter abzupfen und fein wiegen. Die Butter erhitzen und darin das Fleisch gleichmäßig anbraten. Salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln. Die Zwiebel ins Bratenfett geben und andünsten. Den Wein, die Fleischbrühe und den Kirschsafft in die Pfanne gießen, mit einem Kochlöffel den Bratensatz ablösen und umrühren. Den gehackten Thymian dazugeben und aufkochen. 3-5 Minuten einkochen lassen.

Die Speisestärke in zwei Esslöffel Wasser auflösen und verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Damit die Soße binden. Die Kirschen dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und noch einmal kurz in der Soße erwärmen. Mit Thymian bestreut heiß servieren, dazu Nudeln oder Spätzle reichen“ (Birgit Ringlein S. 56 f.). Unser ein Tag vorher dekantierter Hades Zweigelt trocken von 2009 aus dem Weingut Ellwanger, Winterbach hat zum ‚Schwein im Wein‘ vorzüglich gepasst.

ham, 21. 12. 2015