

Rheinhessen

„Lieber einen Bauch vom Essen als einen Buckel vom Arbeiten“, finden die geselligen Rheinhessen, bei denen stets ein guter Tropfen Wein auf den Tisch und in den Kochtopf gehört. Schließlich gilt Rheinhessen mit über 26.000 Hektar Rebfläche als das größte Weinanbaugebiet Deutschlands.

Der Bio-Winzer Axel Schmitt gehört zu einer neuen Winzergeneration, die dem rheinhessischen Qualitätswein zur Renaissance verhilft. In dem Dorf Ober-Hilbersheim führt der 43-Jährige das 1672 gegründete Weingut in der 13. Generation.

Die kulinarische Tradition Rheinhessens hat viele Gesichter. Die Backesgrumbeere, ein Auflauf aus Kartoffeln, verschiedenen Fleischsorten und Weißwein, ist zugleich Zungenbrecher und Gaumenfreude. Der Spundekäs besteht aus Frischkäse, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen. Hinter der Wingertsknorze verbirgt sich ein Roggengebäck mit Speck und Zwiebeln.

Während der Erntezeit im Herbst kocht Axels Mutter Liesel für die ganze Familie. Sie wandelt gerne die traditionell deftigen regionalen Gerichte nach ihren eigenen Vorstellungen von einer gesunden Küche um.

Weinlesersupp

Riesling-Käse-Suppe

Zutaten:

250 g Zwiebeln,
400 g Kartoffeln,
250 g Lauch,
2 Karotten,
1 Knoblauchzehe,
2 EL Butter,
150 ml Riesling,
700 ml Gemüsebrühe,
1 TL Weizenmehl,
75 ml Sahne,
Salz,
Pfeffer,
Muskat,
50 g geriebener Rohmilchbergkäse,
Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch und Karotten waschen und in Ringe schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln und in Butter glasig dünsten.

Dann Gemüse hinzugeben und ebenfalls andünsten.

Nun das Mehl mit dem Schneebesen in die abgekühlte Brühe einrühren und zum Gemüse dazugeben. Alles ungefähr 20 min kochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Sahne und Wein verfeinern und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Geriebenen oder gewürfelten Käse hineinrühren und mit Kerbel garnieren.

Als Wein paßt perfekt ein Riesling.

Quelle: Arte-Magazin 1/2014

Rhoihessische Backes-Grumbeere

Rhein Hessischer Kartoffelauflauf

Zutaten für 6 Portionen:

2000 g Kartoffeln
24 mittelgroße Zwiebeln
250 g Dörrfleisch
400 g gepökelter Schweinebauch
400 g Schweinefleisch vom Kamm
4 Lorbeerblätter
Nelken
Meersalz
Pfeffer
500 ml Weißwein (z.B. trockener Rivaner aus Rheinhessen)
500 g süße Sahne
200 g Schmand
Zimt (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Die gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Das Dörrfleisch fein würfeln, Den Schweinekamm und den Schweinebauch in 2 cm große Würfel schneiden.

Den Boden einer gefetteten Auflaufform oder eines Bräters mit der Hälfte der Kartoffeln auslegen, das Fleisch, die Zwiebelringe, die Nelken und Lorbeerblätter drauflegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte der Kartoffeln über dem Fleisch verteilen, würzen.

Wein und Sahne über die Kartoffel gießen und mit Deckel im Backofen bei 250 °C (Gas Stufe 5, Umluft 230 °C) ca. 15 min, dann bei 180 °C (Gas Stufe 3-4, Umluft ca. 150 °C) noch 3 h weiterbacken.

Den Schmand ½ h vor Ende der Backzeit auf den Kartoffeln verteilen und mit Zimt bestreuen und ohne Deckel fertig braten.

Zubereitungszeit:

90 min