

Spundekäs

„Ein jeder wääß, zum achte Gläsje gehört dem Mense Spundekäsje. Des reizt de Garme, stärkt de Mage – Korz, mer kann widder ään vertrage!“ (Adolf Gottron)

Adolf Gottron, einstmals ein Großer der Mainzer Fassenacht, hat in seiner Trinklitanei den Spundekäsje nicht vergessen. Der Spundekäs ist ein typisches „arme Leute Essen“ aus Rheinhessen.

500 g Mozzarella

200 g Frischkäse

200 g Schmand

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Paprika

Cayennepfeffer

Alle Zutaten mit einem Mixer verrühren. Danach mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer abschmecken.

Mit Laugenbrezeln, Graubrot oder Cracker und einem halbtrockenen Weißwein servieren.



Zeller Äppelsteif

Zeller Äppelsteif

B



Wie der Name schon sagt, stammt dieses traditionelle Moselgericht aus der Moselortschaft Zell. Die Weinlage „Zeller Schwarze Katz“ bietet nicht nur herrlichen Moselwein, sondern gibt diesem Gericht noch die typische moselländische Tresternote.

800 g Schweineschulter, ausgebeint
4 Äpfel
1 große Zwiebel
20 g Rosinen
Moseltrester (Schnaps)
Sahne, Speck, Öl
Pfeffer, Salz, Knoblauch

Die Schweineschulter mit Salz, Pfeffer und Knoblauch bestreuen. Anschließend Speck auslassen und ggf. etwas Öl zufügen.
Nun das Fleisch darin anbraten - dabei zwei Äpfel und die Zwiebel mitschmoren.
Zwei Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und mit den Rosinen weich dünsten, durchpassieren und mit Sahne und Moseltrester abschmecken.
Das Gemisch von Apfelstückchen und Rosinen als Beilage verwenden.

Als Beilage empfehlen wir Rotkohl und Kartoffelknödel.



Weißweincreme

Weißweincreme

B



Die Moselregion ist bekannt für ihren hochwertigen Wein. Da darf ein guter Tropfen in einem Dessert natürlich nicht fehlen.

- 3 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 6 Blattgelatine
- 400 ml Weißwein
- 400 ml Sahne

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne fest schlagen und für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Eigelbe und den Zucker in eine Blechschüssel geben. Danach über einem kochenden Wasserbad schaumig rühren. Erst wenn die Masse weißlich wird, ist die Temperatur erreicht.

Danach den Weißwein auf 50° C erhitzen und in die Eimasse geben. Die aufgelöste Blattgelatine hinzugeben und umrühren. Anschließend die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

