

Dirk Schröder: So muss Apfelmus !

Bevor ich den Löffel aus der Hand lege, teile der Welt unbedingt noch Folgendes mit:

Die im Oktober in Ostholstein geernteten Äpfel sammelten sich in -zig Holzkiepen, die ich einst, einem Gemüsehöcker abgeschnackt hatte. In großen Türmen, mit wundervollen roten Äpfeln beladen, standen die nun bis Februar in meinem Keller – und schauten mich an.

Endlich der großartige Gedanke: Mok wi Appelmuus. Der Thermomix stand schon jahrelang in der Küche und sollte sich bewähren: In Spelzen ruckzuck geteilte Äpfel wurden von dieser wirklich genialen Maschine zu Mus bis 80 Grad umgewandelt. Dazu einen großen Schuss Rum, einen großen Schuss Olivenöl, etwas Kaiser Natron , Zitronensäure, Vanillezucker, Zimt und eine „anständige deutsche“ Ladung Honig. Höhö. Das Produkt war umwerfen gut und man kann sagen, „Da legst di nieder!“ oder „Oh Mann , ey!“

Dieses Rezept erfand ich, weil Professor Dr. Josef Kwiatkowski in Oer-Erkenschwick letztes Jahr behauptete, „So muss Apfelmus“, nachdem ich ihm zwei Gläser zum Testen zugesandt hatte. Das war damals aber erst der Anfang. Mit Rum und Honig ist das ganze nun so etwas wie eine 10-Sterne-Koch-Kreation – gewidmet meinen Freunden Fidel und Raul auf Kuba und Josefs Frau Ilona.

Herzliche Grüße nach Kuba und Oer-Erkenschwick !

Dirk Schröder, Hobbykoch, Sozialist, Sahra-Wähler und Putin-Versteher, höhö.