



Sylvia Lühert und Dorothee Holsten: Winzerküche

Ein Kochbuch voll Lebensgefühl

„Winzerküche“ heißt das Kochbuch und erste Gemeinschaftsprojekt von Sylvia Lühert und Dorothee Holsten. In ihrem Buch stellen die beiden nicht nur deftige traditionelle Gerichte aus der Weinbergs-Region vor, sondern transportieren in herrlich atmosphärischen Bildern das Leben zwischen Schiefer und Reben gleich mit.

Die Besonderheit: Alles wurde mit dem Thermomix zubereitet. Wie kam's zu diesem lässig-leckeren Projekt? Und lassen sich die traditionellen Gerichte aus Straußwirtschaft & Co. in modernes Kochen übersetzen?

Wie fühlt es sich an, das erste gemeinsame Buch in der Hand zu halten?

Sylvia Lühert: Sehr cool! Wir kochen ja seit etlichen Jahren gemeinsam für die Zeitschrift Mixx und letztes Jahr entstand die Idee zum Buch.

Dorothee Holsten: Da wollten wir natürlich ein Thema aufgreifen, mit dem wir uns beide richtig gut identifizieren können. Ich wohne

in Winningen, Sylvia in Koblenz-Metternich. Da sprang uns das Thema „Winzerküche“ regelrecht an.

Traditionelle Winzerküche und modernes Kochen mit dem Thermomix: Wie passt das denn zusammen?

Dorothee Holsten: Gerade diesen Spagat fanden wir so spannend. Mit diesem Buch haben wir gezeigt, dass alt-überlieferte Rezepte eigentlich ganz leicht den Sprung in die aktuelle Küche schaffen.

Sylvia Lühert: Die Winzerküche kommt ja total deftig, erdverbunden und authentisch daher. Sie besteht aus dem, was die Natur vor Ort saisonal so hergibt. Und diese Art der Zubereitung ist gefragt denn je!

Flusslauf, Reben, Schiefer, Fallobstwiesen ... das Moselleben springt beim Blättern direkt ins Auge!

Dorothee Holsten: Ja, wir haben uns für vier Tage bei mir im Röttgenweg zum Marathon-Kochen

getroffen. Das Food-Fotografen-Team Jo Kirchherr und Petra Blank aus Köln hat uns mit der Kamera über die Schulter geschaut und unsere Gerichte grandios in Fotos umgesetzt.

Sylvia Lühert: Wir haben es geschafft, ein Lebensgefühl in Bildern umzusetzen.

Dorothee Holsten: Ein Dankeschön an dieser Stelle auch an Werner Fries, der mit seinem Lanz-Traktor für authentische Aufnahmen gesorgt hat.

Welche Rezepte sind eure persönlichen Favoriten?

Sylvia Lühert: Ich liebe den Schafskäse in Senfruste. Ganz easy zuzubereiten und superlecker!

Dorothee Holsten: Mich hat es besonders bei den gefüllten Feigen, beim versunkenen Weinbergspfirsichkuchen und der Wintertorte gepackt.

Das Rezept zur leckeren Wintertorte dürfen wir mit Erlaubnis der Köchinnen den Leserinnen und Lesern des UhlenSpiegels vorstellen.



Die beiden Kochbuch-Autorinnen durften für das Foto-Shooting bei Werner Fries auf dem alten Lanz Platz nehmen.



„Winzerküche“ (ISBN 978-3-96058-340-0, Edition Lempertz, Preis 19,99 €) ist online, in allen Buchhandlungen und in der Vinothek Winningen erhältlich.

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl, Type 405
½ Pck Backpulver
125 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

Für die Füllung:

750 g Weißwein
250 g Zucker
2 Pck. Vanillepudding
1 kg Äpfel, z.B. Boskopp, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen

Für die Garnitur:

500 g Sahne
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
etwas Zimt

Zubereitungszeit:

40 Minuten plus Kühlzeit

Portionen: 12

Wintertorte



Zubereitung

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und zwei Minuten / Teigknetstufe kneten, den Rest mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 15 Minuten in den Kühlschrank legen.

Apfelstücke in den Mixtopf geben und 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern, umfüllen, Mixtopf auswaschen.

Für die Füllung den Weißwein, 250 g Zucker und Vanillepudding in den Mixtopf geben. Schmetterling einsetzen und 6 Minuten/100°C/Stufe 4 aufkochen. Schmetterling entfernen. Apfelstücke zugeben und mit dem Spatel unterheben, abkühlen lassen.

Eine Springform (26er Durchmesser) fetten und den Teig damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

Backofen vorheizen 170°C Ober-Unterhitze.

Die abgekühlte Masse in die Springform geben (Achtung, sehr flüssig) und auf der zweiten Schiene von unten ca. 90 Minuten backen. In der Form gut auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Schmetterling einsetzen. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif in den fettfreien Mixtopf geben und auf Sicht ca. 60 Sekunden/Stufe 3,5 steif schlagen. Den Kuchen damit bestreichen und zum Schluss dünn mit Zimt bestäuben.

Foto: Math. Lampertz GmbH/Jo Kirchherr

Anzeigen



Steinig ist nicht nur der Boden,
sondern auch der Weg zu großen Weinen.



kröberweingut.

QUALITÄT MIT
KOPF, HERZ
UND HAND.

Der Innenausbau
von Nollen.

T 02606 · 963 85 86
www.schreinerei-nollen.de

nollen