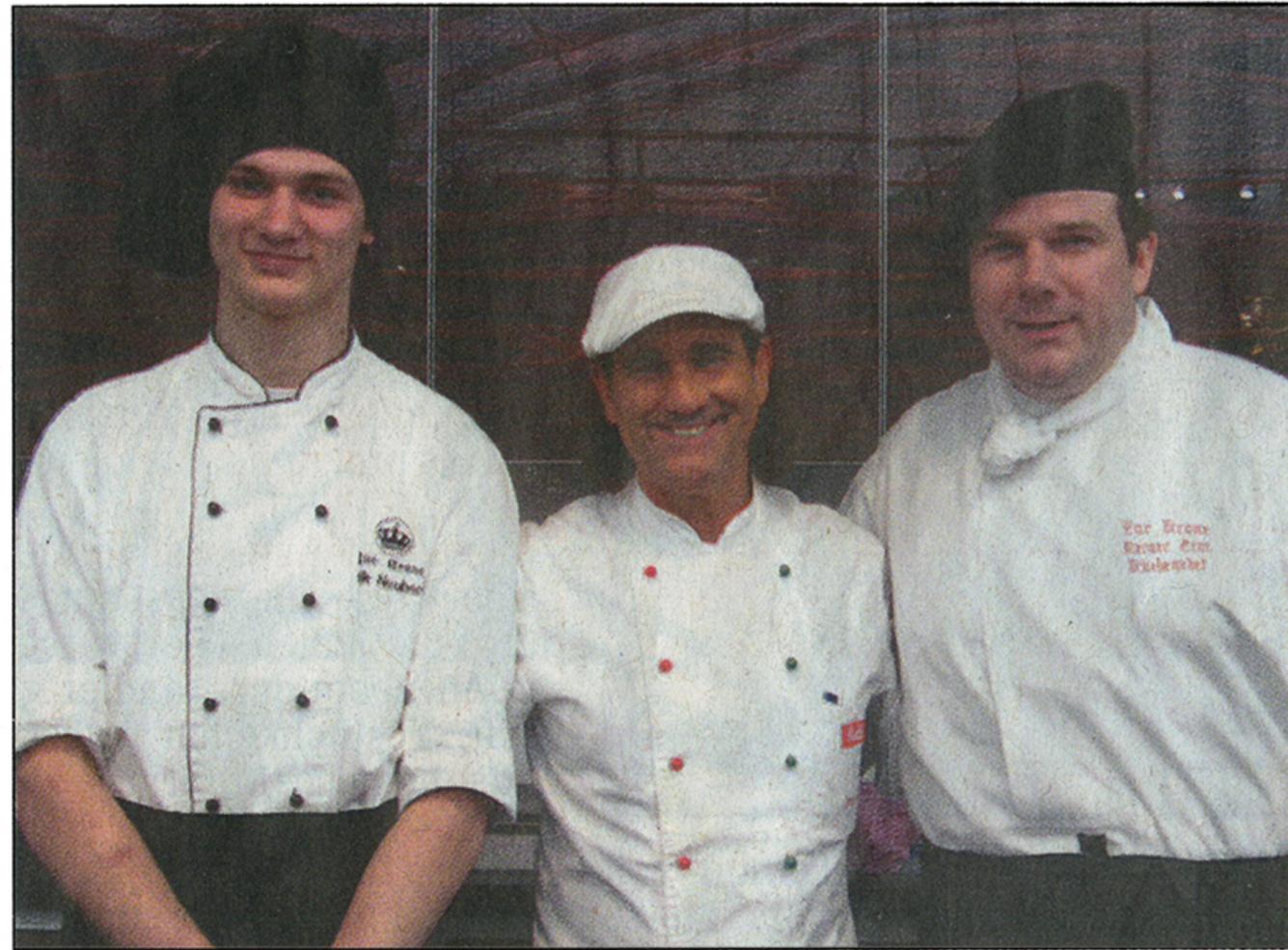


# Schwarzbiersoße für Feinschmecker

„Zur Krone“: Chefkoch Rainer Erdt und sein Azubi Raik Neubert kochen in Halle 16

Wächtersbach (us). Am Mittwoch standen die Köche des Hotels „Zur Krone“ in Hütten gesäß in Halle 16 auf der Wächtersbacher Messe am Herd. Der dritte Tag der Aktion „Kulinarisches aus der Region“ bot den Besuchern ein leckeres Gericht mit Geflügel. Der Küchenchef und Herr des Hauses, Rainer Erdt, stand persönlich an den Kochtöpfen. Unterstützt wurde er von seinem Auszubildenden Raik Neubert, der gerade das erste Lehrjahr absolviert.

Die beiden Köche bereiteten eine Hähnchenbrust mit Apfel und Schinken gefüllt zu. Als Beilage dienten selbst gemachte Spätzle und das Highlight war eine Schwarzbiersoße. Die Hähnchenbrust wird dazu aufgeschnitten, mit einem ganzen geschälten Apfel und rohem Schinken gefüllt. Das ganze Paket aus Fleisch und Obst wird mit Pfeffer und ein wenig Salz gewürzt. Danach kurz in der Pfanne von beiden Seiten



Burgmännisches Essen: Chefkoch Rainer Erdt (v.r.) mit dem singenden Koch Rocco Giacobbe und Azubi Raik Neubert. (Foto: Schultze)

angebraten und anschließend für 15 bis 20 Minuten bei 160 Grad im Ofen geschmort.

Für das zünftige Gericht werden natürlich keine fertigen Spätzle verwendet. Ein guter Koch macht diese selbst. Dazu

werden Mehl, Eier, Wasser, Muskat und Salz vermengt und luftig geschlagen. Den Brei nun in eine Spätzlepresse geben und das Ganze in kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle oben

schwimmen, werden sie aus dem Wasser genommen und nochmals kurz in Butter geschwenkt.

Die Schwarzbiersoße stellt das i-Tüpfelchen des Gerichts dar. Für die Zubereitung benötigt man eine Bratensoße, in Fachkreisen auch als dunkle Jus bezeichnet. Die Jus besteht aus einer Soße, in der die Hähnchenknochen ausgekocht wurden. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Tomatenmark gehören als Grundlage noch dazu. Das Ganze wird dann mit viel Rotwein und Wasser abgelöscht. Danach die Soße vier Stunden einkochen lassen. Zu guter Letzt wird eine halbe Flasche Schwarzbier dazu gegeben, und dann: „Guten Appetit“.

Das Landhotel „Zur Krone“ sucht zudem regionale Rezepte für „Das große Heimatkochbuch für das Ronneburger Hü-

gelland“. Jeder kann mitmachen und sein Lieblingsrezept bis zum 1. August einsenden. Angesprochen sind alle Hobbyköche aus einem Umkreis von 15 Kilometern rund um die Ronneburg.

Vom Ronneburger Hügelland wird zurzeit erstmals ein lukullisches Heimatportrait erarbeitet. Das Buch soll mit etwa 150 Rezepten auf knapp 200 Seiten ein Nachschlagewerk für Besonderheiten aus der Region werden. Zudem werden darin Hintergründe zu Bräuchen und landwirtschaftlichen Produkten aus dem Fallbachtal geschildert. Im Frühjahr 2011 wird das Buch vermutlich im Handel erhältlich sein.

Das Projekt leitet Küchenmeister Rainer Erdt. Zusätzlich bietet der Chef des Hauses „Zur Krone“ im nächsten Jahr zur 775-Jahr-Feier der Ronneburg eine kulinarische Lesung aus dem neuen Kochbuch mit anschließender Verköstigung an.