

Des Kaisers Kulinarik

Gerichte, wie sie sonst nur beim Karlsfest kredenzt werden, bringt BAD AACHEN in die heimische Küche...

Karl der Große ist in Aachen auch 1207 Jahre nach seinem Tod am 28. Januar 814 noch allgegenwärtig: Hinter dem Rathaus gedeiht sein Kräutergarten, eine Statue prangt ihm zu Ehren mitten auf dem Markt, die Gebeine ruhen im Dom, das Centre Charlemagne trägt seinen Namen und auch wichtige Ehrungen wie der Karlspreis sind nach ihm benannt. Da ist es nur konsequent, dass die Stadt mit einem großen Festtag alljährlich am letzten Sonntag im Januar ihres verehrten Kaisers gedenkt. Das *Karlsfest* muss 2021 zwar aller Voraussicht nach ausfallen (siehe S. 11), aber eine kleine Zeitreise lässt sich dank kulinarischer Leckerbissen, wie sie sonst direkt vor Ort im Rathaus aufgetischt werden, auch von zu Hause aus starten.

Zentraler Dreh- und Angelpunkt ist dabei die sogenannte Karlswurst, eine überregional bekannte Spezialität der Aachener Fleischer, deren Zutaten den Vorgaben der mittelalterlichen Landgüterverordnung des Frankenherrschers entsprechen, dem *Capitulare de villis*. Da Karl großen Wert auf die Gesundheit seiner Untertanen legte, bestimmte er mit diesem Erlass ganz genau, welche Gemüse-, Obst- und Kräutersorten angebaut werden sollten



Neben hochwertigem Fleisch verwenden die Aachener Innungsmeister daher ausschließlich Gewürze aus dem *Garten des Kaisers* für ihre Wurst. Dazu gehören zum Beispiel: Salbei, Kümmel, Rauke, Sellerie, Kerbel und Koriander. Zwar sind aus Karls Zeiten keinerlei Hinweise auf die Zubereitung von Speisen überliefert, aber mit der Verwendung der richtigen Zutaten kommt man dem Herrscher immerhin schon so nah wie möglich. Der Tradition entsprechend kredenzen Öcher zur historischen Wurst einen leckeren Grünkohleintopf und genießen als Dessert einen *Reichsapfel*, der duftend aus dem Ofen kommt. So gelingt das *Karlsfest @Home!*

GRÜNKOHLINTOPF MIT KARLSWURST UND KASSELER



Zutaten für 4 bis 6 Personen:
1500 g Grünkohl, 200 g durchwachsener Speck (gewürfelt), 4 Zwiebeln, Butterschmalz, 1200 g mehlig kochende Kartoffeln, 80 g Haferflocken, 8 Mettwurstchen (vorzugsweise Karlswurst der Aachener Aixtra-Fleischer), 8 Scheiben Kasseler, 450 ml Gemüse- oder Fleischbrühe, 2 TL Senf (scharf), Salz, Pfeffer, Zucker.

Zubereitung:

Die Grünkohl-Blätter vom Stiel entfernen und waschen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Grünkohl portionsweise etwa 3 Minuten blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und vierteln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Speck- und Zwiebelwürfel 2 bis 3 Minuten anschwitzen. Kartoffeln und Brühe hinzufügen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken und den Grünkohl untermengen. Haferflocken zufügen. Mettwurst zum Grünkohl geben. Falls die Masse zu kompakt sein sollte, noch etwas Brühe nachgießen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Etwa 60 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Eintopf mit den Mettwurstchen und dem Kasseler auf Teller verteilen und servieren.

KLASSISCHER BRATAPFEL MIT MARZIPANNUSS-FÜLLUNG



Zutaten für genau 4 Personen:

4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop),
½ Bio-Zitrone,
30 g gehackte Haselnüsse, 30 g Mandelstifte, 30 g Rosinen, 80 g Marzipanrohmasse, 4 EL Butter, 1 Prise Zimt, 1 Prise gemahlene Nelken, 3 cl Rum, 400 ml Vanillesauce.

Zubereitung:

Rosinen in Rum einweichen (alternativ in Wasser) und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Auflaufform mit einem Viertel der Butter einfetten. Oberen Teil der Äpfel wie einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse entfernen und Äpfel aushöhlen, dabei einen 2 cm breiten Rand stehen lassen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Innenseite der Äpfel mit Zitronensaft einreiben. Haselnüsse und Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Restliche Butter schmelzen. Marzipan grob zerbröseln und mit Nüssen, Mandeln, Butter, Rumrosinen, Zitronenschale, Zimt und Nelken mischen. Masse in die Äpfel füllen, Deckel aufsetzen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Bratäpfel noch heiß mit warmer Vanillesauce servieren.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/