

Alte Baselbieter Rezepte mit Äpfeln

(alle fleischlos)

Öpfelbappe und broteni oder prägleti Händöpfel

Geschälte, geschnittene saure Äpfel mit wenig Wasser und Zucker weich kochen. Mit Mehl und Weisswein (Milch oder Rahm) zu Brei verrühren und auf schwachem Feuer ca. 20 Minuten kochen. Nach dem Anrichten mit gerösteten Brotbrösmeli überstreuen. Dazu prägleti Händöpfel (= Rösti) oder broteni Händöpfel servieren.

Schnäggechnöpfli mit Schnitz

Süsse oder saure Apfelschnitze werden in einer Pfanne weich gekocht und dann wie folgt angerichtet: Eine Lage selbstgemachte Chnöpfli, eine Lage Schnitze usw. Zuerst auf die Chnöpfli heisse Butter oder bei Birnenschnitzen geriebener Käse (auch mit eingeweichten, durren Äpfel- oder Birnenschnitzen).

Öpfelchrauschi

Saure und süsse Äpfel schälen und zerschneiden. Mit Wasser und wenig Zucker kochen. In der Prägelpfanne in der Zwischenzeit kleine Brotscheiben (Schnäfel) im Fett gelb rösten und anschliessend den Äpfeln beigegeben und vermischen. Mit Zimt und Sultaninen abschmecken.

Öpfelchüechli

8-12 saure Äpfel, 60 g süsse Butter, 3, 75 dl Milch, 1 halbes Pfund Mehl, Salz, 7 Eier, Kirschwasser oder Burgermeisterli

Man schäle die Äpfel, schneide sie in nicht zu dünne Scheiben, bohre die Kernen heraus, lasse sie in einer Schüssel mit Zucker und Zimt bestreut und ein wenig Kirschwasser (oder Burgermeisterli) begossen, zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Dann tauche man jedes Stückchen Äpfel in den Teig und backe sie, mit demselben reichlich umgeben, in heisser Butter schwimmend auf beiden Seiten braun, lasse sie gut vertropfen und serviere sie mit Butter und Zimt.

Bire- und Öpfelschnitz mit Händöpfel («Schnitz drunder»)

Schnitze von gedörrten (am Abend vorher in Wasser eingeweicht) oder frischen Birnen oder Äpfel mit Wasser in heisse Butter geben. Mit wenig Zucker weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten in Würfel geschnittene Kartoffeln daruflegen und leicht salzen. Gar kochen und vor dem Anrichten sorgfältig vermischen. Die Kartoffelstücke sollten allen Saft aufsaugen. Bei ungeeigneten Kartoffelsorten, solche, welche zerfallen, können sie auch separat gekocht werden.

Ausgewählt von Dominik Wunderlin