

Bratäpfel

Moderne Interpretation

Zutaten:

3–4 Äpfel
50 g ger. Mandeln
20 g Rosinen
20 g Zucker
30 ml Weißwein (+ 60 ml zum Aufgießen in der Form)
Schale von ½ Zitrone
½ TL Zimt

Die Äpfel waschen und aushöhlen. Das Kerngehäuse entfernen und das restliche Apfel-Innenleben klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und die Masse in die Äpfel füllen. In eine ofenfeste Form geben, Weißwein ebenso in die Form gießen. Zusätzlich kann noch ein mit Nelken gespicktes Stück Zitronenschale und ganzer Zimt mit in die Form gegeben werden. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 40–50 Minuten garen.

Transkription

Aepffel gefüllter zu kochen

Scheele Zwibel / Aepffel / und hohle sie (so viel es seynd kann /) sauber aus / das ausgehohlte setze mit wenig Wein / gantzen Zimmet und Nägelein / und wol Zucker zu / wann sie weich genug sind / so treibs durch / fülls mit sauber geklaubten / schwartzen und etwas geschwellten Weinbeerlein / und Piniolen wieder in die Aepffel / bedecks / und richts in ein Rein / Casserol / oder tieffe Schüssel / laß mit wenig Wein / und wol Zucker / mit einer gantzen / mit Zimmet und Nägelein besteckten Lemoni=Schaalen aufkochen / oder weich sieden / und beym Anrichten bestreus mit Zucker.

NB. Man kann auch diese ausgehohlte Aepffel in Schmaltz ausbräunen / und also füllen / auch bey dem Anrichten mit roth oder weissen Citroni= oder Pomerantzen=Kräutlein zieren.

Marlene Ernst (Transkription): "Aepffel gefüllter zu kochen", in: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch IIII-2 Kap. 8 Nr. 073, online unter: https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=aepffel-gefuellter-zu-kochen (28.01.2022).

Informationen zur Quelle

Conrad Haggens *Neues Saltzburgisches Kochbuch* von 1718/19 kann als barocke Version des Modernist Cuisine gesehen werden. Zahlreiche Kupferstiche ergänzen das umfangreiche Werk von ca. 2600 Rezepten um Darstellungen zur barocken Tafelkunst mit ihren Schaugerichten.

Kommentar/Tipp

Gefüllte Apfel-Variationen findet man in fast jedem Kochbuch. Sie unterscheiden sich manches Mal in Ihrer Würzung (im Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch von 1691 wird beispielsweise gern zusätzlich mit Safran und einem Gewürzzucker namens Trisanet gearbeitet) oder auch dadurch, dass sie vor dem Servieren noch einmal herausgebacken werden.

Im Originalrezept von Conrad Hagger wird mit Pinienkernen als Nusskomponente gearbeitet. Mandeln waren allerdings ebenso, wenn nicht noch mehr, verbreitet in den Küchen der Frühen Neuzeit. Heute isst man zu den Bratäpfeln gern eine Vanillesauce. Diese finden wir in den barocken Rezepten jedoch gar nicht.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet, der sie bis 2014 auch leitete. Mit dem Übertritt in den Ruhestand von Gerhard Ammerer im Herbst 2021 hat Michael Brauer die Leitung inne. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 800 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.