

Apfelwürste

Moderne Interpretation

Zutaten:

3 Äpfel
30 ml Rahm
200 g geriebene Mandeln
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt
2 Eier (1 davon zum Panieren)
Rosinen nach Belieben
evtl. 2 EL Stärke
Semmelbrösel, Panier- oder Pankomehl
Butterschmalz oder Pflanzenöl

Die Äpfel waschen, stückeln, entkernen und reiben. 1 Ei mit dem Rahm und den Gewürzen vermengen. Zusammen mit den gemahlenen Mandeln und dem Zucker unter die geriebenen Äpfel mischen. Drei Schüsseln mit Mehl (anstatt reinem Mehl kann man auch eine Mischung von Mehl und geriebenen Mandeln verwenden), verquirltem Ei und dem Paniermehl vorbereiten.

Kleine Würste bzw. längliche Knödel aus der Apfelmasse formen, jeweils durch Mehl, Ei und Paniermehl ziehen und in Butterschmalz (oder Pflanzenöl) goldgelb herausbacken. Vorzugsweise noch warm servieren.

Transkription

Würstl von öpffl.

Nimb gehakht öpfl, vnd geribne Sembl, vnd ein / wenig mandl mell vnd 2. aÿr, vnd auch ein süß Rämbl / mach also Würstl drauß, Walgs in aim mell umb, / vnd bachs im schmalz, vnd mach ein süß Süppl / drüber, die man im Merser macht, man auch / also, man khan Woll weinpörl darzue nemmen. /

Simone Kempinger, Klaudia Kardum (Transkription): "Würstl von öpffl.", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 009, online unter: https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=wuerstl-von-oepffl-4r (13.02.2022).

Hintergrundinfos/Kommentar/Tipp

Die Optik von Gerichten ist häufig ausschlaggebend für die Namen von Gerichten oder Zutaten. In diesem Fall sind es kleine Würste, die aus der Apfelmasse geformt und herausgebacken werden sollen. Das Originalrezept gibt eine süße Sauce als Ergänzung zu dem Gericht an – im historischen Kontext beispielsweise eine Weichselsauce. Eine Vanillesauce eignet sich aber ebenso gut. Die Apfelwürste sind auch gut als Beilage zB zu Wild geeignet.

Informationen zur Quelle

Gott geb nach seinem Willen die Gnadt,
das alles was hierin steht,
im khochen gar woll gerath,
Amen.

Mit diesen Zeilen beendete der Halleiner Bürger Carolus Robekh im Jahre 1679 das von ihm verfasste Kochbuch. Dafür hat der Buch- und Eisenhändler über 450 Rezepte zusammengetragen, unter denen unter anderem eine Vielzahl an Fisch- und Krebsspeisen zu finden sind. Dies überrascht angesichts der nahen Gewässer allerdings genauso wenig wie die häufige Erwähnung von Salz, das am Dürrnberg abgebaut wurde und das wichtigste Handelsprodukt Salzburgs in der Frühen Neuzeit darstellte. Die Handschrift bietet einen Einblick in die bürgerliche Küche des 17. Jahrhunderts im Salzburger Raum.

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 10 000 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.