

Rezept · Dem Rheinländer ist der Apfel ja auch Gemüse – siehe das leckere Gericht namens „Himmel un Ähd„. Und ohne Zwiebel geht bei rheinischen Leckereien nur wenig. Sind es bei „Himmel un Ähd“ Röstzwiebeln, kommen sie roh aufs Mettbrötchen und in rauen Mengen werden sie beim ächten Düsseldorf Altbieregulasch mitgeschmort. Und weil das stückige Apfelkompott gern als Gemüsebeilage serviert wird, lag es nahe, die beiden runden Leckereien zu vereinen. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Nun hat ja das Kochfernsehen den hiesigen Alltagsköch:innen allerlei Fine-Dining-Blödsinn in die Hirne gewaschen, sodass die alles zu Kompott machen, was nicht bei Drei wieder auf dem Baum ist. Alles gut und schön, aber meisten viel zu kompliziert in der Zusammenstellung und der Würzung. Bei meiner Variante wird's deutlich einfacher: außer Äpfeln und Zwiebeln kommen nur Butter, Zucker und Apfelessig zum Einsatz.

Die Zutaten (für vier Portionen als Gemüsebeilage):

3 dicke säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

1 Gemüsezwiebel

1 EL Butter

2 EL brauner Zucker

Apfelessig, Wasser

Die Zubereitung:

Schäl die Äpfel, trenn die Kerngehäuse ab und zerleg sie in nicht zu kleine Würfel. Häute die Zwiebel und schneide sie in Würfel derselben Größe. Lass die Butter in einer ausreichend großen Kasserolle schmelzen. Ist sie geschmolzen und heiß, streu den Zucker ein und lass ihn ungefähr 2~3 Minuten karamellisieren. Gib die Würfel dazu, heb alles gut durch und lass sie ein paar Minuten anbraten. Gieß dann ungefähr 150 ml Wasser mit einem ordentlichen Schuss Apfelessig an; das Gemüse sollte zur Hälfte bedeckt sein. Dreh die Hitze auf eine sanfte Stufe und lass die Sache offen 10 bis 12 Minuten köcheln. Fertig ist das Kompott, wenn die Zwiebeln weich sind – die Apfelstücke werden deutlich früher gar sein. Dass sie dann fast zerfallen, macht aber nichts. Schmeck zum Schluss mit mehr Apfelessig und bei Bedarf mit Zucker ab.

Soll's das Kompott zu etwas Gebratenem vom Schwein geben, macht sich ein wenig Thymian oder Majoran darin ganz gut.