

Es ist definitiv eines der Düsseldorfer Nationalgerichte, auch wenn es nicht hier erfunden wurde und überhaupt in ganz Norddeutschland bekannt und beliebt ist: Himmel un Ähd. Vermutlich genießt es die Verehrung der Bewohner der schönsten Stadt am Rhein, weil es die Gelegenheit bietet, gebratene Blutwurst (Blohtwosch, Flönz) und ABB-Senf dazu zu speisen. Während die Ähd durch Stampfkartoffel repräsentiert wird, handelt es sich beim Himmel und was aus Äpfeln. Im Gegensatz zu all den nicht-rheinischen Varianten passt ApfelMUS (womöglich aus dem Glas) überhaupt nicht dazu; es muss ein Kompott sein, also eine Zubereitungsweise, bei der die Stücke noch zu spüren sind und das Weiche, Soßige eine Nebenrolle spielt. Und deshalb hier und heute das Rezept für ein schnelles Apfelkompott.

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den Kauf einer Lesebeteiligung – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

- 4 nicht zu große Äpfel
- 1 kl. Nuss Butter
- 2 EL brauner Rohrohrzucker
- 1 Schüsschen Apfelsaft oder Weißwein
- 1 Schuss Apfelessig

Die Zubereitung:

Die Äpfel sollten aus der säuerlichen Richtung kommen, aber ich habe auch gute Erfahrungen mit gemischten Tüten gemacht, also mit zwei, drei oder gar vier verschiedenen Sorten. Wichtig ist nur, dass sie sich in der Festigkeit nicht zu sehr unterscheiden. Du schälst die Dinger, viertelst sie, entfernst großzügig die Strünke und Kerngehäuse und schneidest das Fruchtfleisch in nicht zu kleine Stücke. Lass die Butter in einer Kasserolle schmelzen und gib den Zucker rein, um ihn ein ganz kleines bisschen karamellisieren zu lassen. Gib die Apfelstücke hinein und dünste sie in der süßen Butter an. Lösch dann mit dem Apfelsaft (der darf nicht zu süß sein!) oder dem Weißwein (mein Favorit) ab und lass die Äpfel in diesem Sud weich, aber nicht matschig werden. Das dauert keine fünf Minuten. Würze das Kompott mit Apfelessig und serviere es warm.

Tipp: Nicht jedermanns Sache ist das Würzen dieses Kompotts mit frisch gedrehtem

Schwarzpfeffer aus der Mühle. Auf weihnachtliche Aromen (Zimt, Sternanis etc.) solltest du beim Apfelkompott, das zu einem herzhaften Gericht gereicht werden soll, um jeden Preis verzichten.