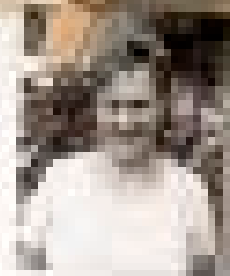


*Aus Omas Kochbuch*

**Heidi Kuny** aus Nordschwaben bei Rheinfelden hat uns ihr fast vergessenes Familienrezept geschickt

## SÜESSI SCHNITZ VOM DINKELBERG

Wenn endlich der Süßapfel reif wurde, war auf dem elterlichen Hof von Heidi Kuny in Eichen Zeit für dieses alte Herbstgericht.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

### VERGESSENE APFELSORTE

Der Name der seltenen süßen Apfelsorte, die nur im gekochten Zustand genießbar ist, war schon längst vergessen. Doch Jahr für Jahr im Oktober, nach der Kartoffelernte, konnten es alle in Heidi Kunys Familie kaum erwarten, dass ihr „Süßapfelbaum“ endlich seine rotbackigen gelben Früchte fallen ließ. Mit klammen Fingern lasen sie die Äpfel aus dem vom Frühnebel nassen Gras auf, um sie darauf in Körben zu sammeln und der Nachbarschaft davon abzugeben. Dann wurden auf dem elterlichen Hof in Eichen auf dem Dinkelberg „Süessi Schnitz“ aufgesetzt.



### DUFTENDER SELENWÄRMER

Mutter Lilly schöpfte am Holztisch aus der heißen Kasserolle. „Das Fett des Specks ließ die Apfelschnitze zwar besonders glänzen“, sagt Heidi Kuny, „als Kind habe ich sie wegen ihrer Schale dennoch nicht gemocht.“ Heute liebt sie dieses einfache Herbstessen wegen seines besonderen Aromas. Denn die sahnige Säure des selbst gewonnenen Ankens, wie man die Butter in diesem Landstrich nennt, das Salzige, Rauchige des

Specks, die Tiefe des karamellisierten Zuckers und die Süße der Apfelschnitze versetzen sie an den Tisch ihrer Kindheit zurück, an dem sie, bei den Eltern und Großeltern, neben Tante und Patenonkel, mit ihrer Schwester Verena und den Cousins Hans und Willi auf der Bank ihren Platz hatte. Am oberen Tischende saß der Großvater, der mit seinem Ross jeden Abend in einer großen Milchkanne die im Keller gesammelte Milch des ganzen Dorfes an den Bahnhof nach Schopfheim brachte. Neben ihm saß die Großmutter, die das Brennrecht hatte. Sie alle tunkten die aromatische warme Brühe mit Brocken des knusprigen Holzofenbrottes auf, als sei sie ein Mittel gegen den Herbstwind ...



### SCHWEIZER VERWANDTE

Nicht weit vom Dinkelberg, im Schweizerischen Aargau, ist eine Variante von „Süessi Schnitz“ noch als „Schnitz und Drunder“, ein Eintopfgericht mit Kartoffeln, zu finden. Die verschiedenen Namen der in der Region am Hochrhein einst so begehrten Süßäpfel kennt auch dort kaum einer mehr, und auch den früheren „Speckapfel“ sucht man in dieser Gegend vergebens. 🍷



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Zeitaufwand: 30 Minuten

**1 kg süße Äpfel von einer Apfelsorte, die beim Kochen nicht zerfällt. Früher wurden Äpfel der Sorte „Süße Verenacher“, „Harberts Renette“, „Kupferschmied“, „Königlicher Kurzstiel“ oder „Süßer Pfaffenapfel“ verwendet.**

**1 EL Butter (30 g)**

**1 gehäufter EL Zucker**

**¼ l Wasser**

**2 Scheiben geräucherter, nicht zu fetter Speck à 1 cm.**

### ZUBEREITUNG

1. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen, die Schale belassen. Jeden Apfel in 16 Schnitze teilen.
2. Die Butter in einer Kasserolle schmelzen lassen, den Zucker zugeben und unter Rühren gleichmäßig karamellisieren lassen.
3. Dann die Apfelschnitze dazugeben und mit dem karamellisierten Zucker vermischen. Darauf mit dem Wasser ablöschen.
4. Den Speck mit der Schwarte darüberlegen und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Sollte die Flüssigkeit zu schnell einkochen, noch etwas Wasser nachgießen.

### VARIANTE

Für dieses Gericht können traditionsgemäß auch gedörrte Apfelschnitze verwendet werden. Man weicht sie am Vorabend ein, indem man sie mit kaltem Wasser zugedeckt über Nacht stehen lässt. Am Morgen lässt man sie abtropfen, fängt das Einweichwasser auf und nimmt dieses zum Ablöschen. Diese Variante 20 Minuten länger köcheln lassen, bis die gedörrten Apfelschnitze weich sind.