

APFELWEINSAUCE AUS DEM HAFERKASTEN

Rezept aus dem Langener Kochbuch

Die Sauce wird im Restaurant „Zum Haferkasten“ zum Langener Schnitzel serviert. Sie wird aus selbst gekelertem Apfelwein bereitet, der so ausgezeichnet ist, dass Kelterer und Küchenchef Mathias Schäfer zum Langener Apfelweinkönig gewählt wurde. Es ist der gleiche Apfelwein, der beim Langener Apfelweinfest aus dem Vierröhrenbrunnen fließt.

Zutaten:

Für 8 Portionen:

800 ml Apfelwein

400 ml Bratensauce (siehe Rezept)

200 ml Sahne

60 g Zucker

Pfeffer aus der Mühle

Salz

etwa 1 EL Speisestärke

1 EL Apfelwein

Zubereitung:

Den Apfelwein in einer Kasserolle auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Etwas Speisestärke mit einem Esslöffel Apfelwein kalt verrühren, in die heiße Sauce geben und unter Rühren aufkochen lassen.