Serie 19

Kulinarischer Adventskalender Gastronomen aus der Hauptstadt öffnen die Türen ihrer Küchen und kochen für die Berliner Morgenpost. Teil 19: Apfelstrudel von Stefanie Drobits

Fräulein Brösels Gefühl für Strudel

Die Schnaps-Expertin Stefanie Drobits kennt sich auch mit Süßem aus

Fräulein Brösel alias Stefanie Drobits stammt aus dem österreichischen Burgenland. Aus ihrer Heimat hat sie ein Händchen für Mehlspeisen RICARDA SPIEGEL

■ VON FELIX MÜLLER

Die Tür geht auf, und wir wissen gleich: Hier sind wir richtig. Denn beim Strudel ist es ja so eine Sache. Zu oft hat man fern der Alpen handfeste Katastrophen erlebt: von Vanillesoße vollgesogene Teigklumpen, die seit Ewigkeiten traurig in der Kühlvitrine dämmern und dann so bleischwer im Magen liegen, als wollten sie sich für den Verzehr rächen. Dabei ist ein guter Strudel gar keine schwere Angelegenheit, sondern eine ziemlich leichte Süßspeise. In Berlin weiß man das nur nicht so genau.

Aber alle Sorgen sind ja sowieso sofort dahin, als Fräulein Brösel die Tür öffnet – eine sehr zierliche, einnehmend freundliche, energiegeladene Endzwanzigerin mit roten Wangen und einer erkennbaren Vorliebe für Schwarz. Schon beim Hallosagen klingt die melodische Sprachfärbung Österreichs im Ohr – jenes schönen Landes, in dem man Kartoffeln lieber Erdäpfel nennt, ein Treppenhaus ein Stiegenhaus ist und ein Schneebesen eine Schneerute. Und in dem man vor allen Dingen die Strudelkompetenz für sich beanspruchen kann: Denn in der Wiener Stadtbibliothek befindet sich eine Handschrift aus dem Jahr 1696 mit dem Titel „Koch Puech", in der das älteste Rezept dafür überliefert ist.

Wir sind hier also, mitten in Friedrichshain, plötzlich im alten Habsburgerreich angekommen, von wo nicht von ungefähr die besten süßen Mehlspeisen der Welt kommen: Kaiserschmarrn, Germ-, Marillen- und Topfenknödel, Sachertorte – man könnte ewig aufzählen. Denn im alpenländischen Raum braucht man Kalorien, es ist gebirgig und im Winter zugig und ordentlich kalt.

Aber wir schweifen ab. Denn Fräulein Brösel erzählt gerade sehr interessant, wie sie überhaupt hierher gekommen ist, auf Umwegen nämlich und immerzu pendelnd. Sie ist im südlichen Burgenland aufgewachsen, in einem kleinen Dorf mit 1000 Einwohnern, wo es zwei Kirchen gab und eine Schnapsbrennerei. Das mit dem Schnaps ist wichtig, aber dazu später. Die Steiermark lag jedenfalls gleich um die Ecke, der gute steirische Wein und der gute burgenländische Wein war also jederzeit zu haben. Und natürlich auch jede Menge toller Apfelstrudel von der Oma, die, genau wie die Eltern, immer noch dort lebt und regelmäßig große Carepakete voller Strudel nach Berlin schickt.

Aus Wien über New York in den Big Apple Europas

Das ist wichtig für Fräulein Brösel (ja: auf den lustigen Namen kommen wir auch noch), denn die Heimat ist immer ihr Anker geblieben, auch wenn, oder vielleicht weil, sie schon mit 19 Jahren dort aufbrach. Zuerst nach Wien, um dort BWL zu studieren, dann aber ganz zügig schon mit 20 für ein halbes Jahr nach New York. Und da war es so aufregend, dass Fräulein Brösel am liebsten gleich ganz da geblieben wäre. Aber mit 20 nach New York auswandern? Fräulein Brösel entschied sich für den Big Apple Europas, für Berlin.

Sie erzählt das alles, während sie auf der Küchenanrichte ein Leinentuch ausbreitet und es sorgfältig mit Mehl bestäubt. Darauf rollt sie den Teig aus – sie macht den Strudel mit Blätterteig – und platziert die Füllung darauf, eine Mischung aus geriebenen Äpfeln, Birnen und Cranberries, abgestimmt mit Zimt und Anis (siehe Rezept unten). Währenddessen rösten Haselnüsse und Semmelbrösel in der Pfanne an und verbreiten einen sofort Heißhunger verursachenden Duft. Aus ihnen wird auf dem Teig in zwei parallelen Linien eine Art Doppelbett für die Füllung bereitet, und als diese darauf ruht, klappt Fräulein Brösel mit Hilfe des Leinentuchs einfach alles zusammen – fertig sind zwei ofenbereite Strudel, die man nur noch mit etwas Eigelb einpinseln muss, damit sie schön goldgelb werden. Das mehlige Leinentuch kann nun einfach gewaschen werden. Kein Stäubchen bleibt in der Küche zurück. Schon praktisch.

Und als die Strudel dann im Ofen verschwunden sind, können wir noch ein paar offene Fragen klären. Da ist zuerst die Sache mit dem Schnaps. Fräulein Brösel hat ihre Vorliebe dafür nämlich aus ihrer Heimat mitgebracht. Es sind Obst- und Nussbrände: Vogelbeere. Schwarze Johannisbeere. Haselnuss. Mandel. Von letzterer hat sie gerade eine Flasche da, eine sehr schöne, liebevoll gestaltete mit putzigen Figuren drauf. Mit Rücksicht auf die Tageszeit riechen wir nur daran: ein sehr intensiver, guter Mandelduft – und die aggressive Alkoholnote fehlt im Vergleich zu anderen Spirituosen komplett.

Dann wäre da noch die Sache mit dem Namen: Fräulein Brösel. Eine Reminiszenz an die Strudelzutat vielleicht? Nein. Fräulein Brösel heißt eigentlich Stefanie Drobits, und „Drobits" bedeutet netterweise im Slowenischen Brösel. Und da sie nicht verheiratet ist, gehört korrekterweise ein Fräulein davor. So verhält sich das.

Wir könnten noch ewig so weiterplaudern, wenn nicht der Apfelstrudel aus dem Ofen müsste. Er ist natürlich noch sehr heiß, aber nach dem Abkühlen merken wir gleich: So muss er sein. Er kommt – mit Ausnahme des Teigs – fast ohne Fett aus, und der Äpfel-Birnen-Saft wird von der Nuss-Brösel-Mischung wunderbar aufgesogen. Dazu noch die Säure der Cranberries, eine gute Alternative zu den klassischen Rosinen. Wenn sich dieses Rezept überall in Berlin herumspräche: Die Stadt wäre ein besserer Ort.

> In unserer 24-teiligen Adventsserie kocht morgen Hendrik Otto

Aus der Welt der edlen Geister

Zur Person Stefanie Drobits kommt aus dem südlichen Burgenland in Österreich, hat sich aber nach Stationen in Wien und New York für Berlin entschieden. Hier engagiert sie sich für eine Spezialität aus ihrer Heimatregion: edle, milde Obstbrände.

Der Mandelschnaps von Fräulein Brösel BM/FRÄULEIN BRÖSEL

Schnaps Die dafür nötigen Früchte importiert sie aus Österreich und aus dem Frankenland, wo auch die Schnäpse destilliert werden. Sie sind im Internet unter www.schnapserwachen.com zu beziehen oder in vielen anderen Berliner Geschäften (Übersicht online), unter anderem in ihrem Shop an der Manteuffelstr. 100 in Kreuzberg.

Wein Fräulein Brösel importiert auch Weine – alles dazu unter www.weinerwachen.com. Die Namen spielen übrigens auf Frank Wedekinds „Frühlings Erwachen" an – einer ihrer Lieblingsautoren.

Der perfekte Apfelstrudel

Wenn Äpfel und Birnen den Unterschied machen

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: eine Stunde

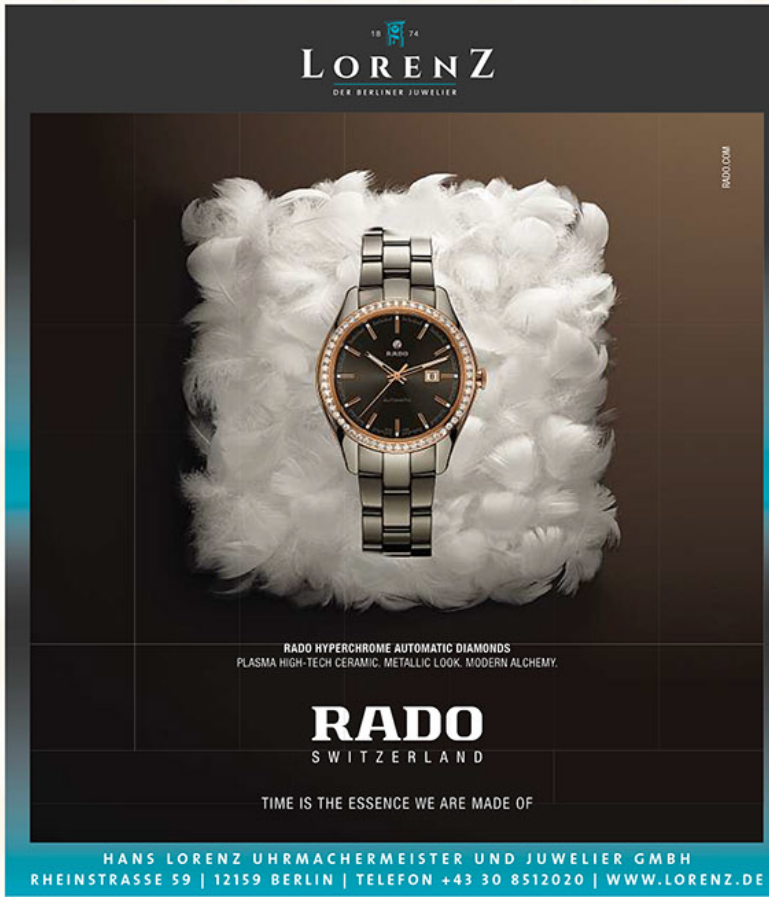
Zutaten für vier Personen
- Blätterteig
- zwei etwas säuerliche Äpfel
- eine süße Birne
- 70 Gramm gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 50 Gramm Semmelbrösel
- 50 Gramm Rohrzucker
- 2 Packungen Vanille-Zucker
- 100 Gramm Cranberries (am besten mit Apfelsaft gesüßt)
- 3 Eidotter
- jeweils eine Messerspitze Zimt und Anis
- etwas Butter für die Brösel und die Form (zum Einfetten)
- etwas Mehl

Zubereitung
Die Äpfel und Birnen werden gerieben und mit den Cranberries vermischt. Zimt und Anis beifügen, umrühren und eine Viertelstunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und die gemahlenen Mandeln/Haselnüsse gemeinsam mit den Semmelbröseln und dem Rohr- und Vanille-Zucker goldbraun anrösten.

RICARDA SPIEGEL

Der Blätterteig sollte vor dem Ausrollen schon ca. zehn Minuten im Warmen liegen, damit er sich gut ausrollen lässt. Ein Leinentuch ausbreiten und darauf etwas Mehl streuen und den Teig ausrollen. Der Teig muss auf dem Mehl gebettet sein, damit er sich später gut einrollen lässt.

Den Teig so weit ausrollen, dass er ganz dünn ist. Darauf die Apfel-Birnen-Cranberry-Mischung in zwei parallelen Strängen verteilen, am linken und rechten Ende jeweils etwa zehn Zentimeter Platz lassen.

Danach klappt man das Tuch hoch und beginnt den Teig wieder einzurollen. Passt der gesamte Strudel nicht in die Form oder auf das Blech, dann teilt man ihn in der Mitte und legt die beiden Teile separat auf das gewünschte in Butter eingefettete Blech.

Zu guter Letzt bepinselt man den Strudel noch von allen Seiten mit Eidotter und bäckt ihn bei 180°C goldgelb. Der Duft, der sich in den vier Wänden während des Hochbackens verbreitet, lockt sicherlich Freunde aus weiter Ferne an.