



Marco Rieger freut sich auf die Gäste am Freitag im Downtown Flash Club

Neue Party Hood & Rich

Er ist nicht nur als Türsteher bekannt, sondern auch als Veranstalter der Hip-Hop-Reihe *No Bootie, No Party*. Dafür wurde **Marco Rieger** (30) mit **Jeff Seiband** mit dem Munich Nightlife Award ausgezeichnet. Am Freitag startet er *Hood & Rich*, seine neue Party im **Downtown Flash Club** (Theklastraße 1). Dessen Chef heißt fast genauso wie er, **Marco Rieger**. Die komplette Bandbreite des HipHop will Rieger bei Reger nun einmal im Monat präsentieren, mit **DJ Stoyeah** an den Decks. Definieren will er sich aber darüber, unterschiedliche Leute zusammenzubringen. „Nirgendwo feiern die verschiedenen Schichten so zusammen wie in München“. Zehn Prozent des Umsatzes seiner Getränke-Packages (z.B. sechs Bier und Jägermeistergedecke für knapp unter 20 €) will Rieger am Ende des Jahres an einen karitativen Zweck spenden. Der Eintritt kostet 9€, Mädels dürfen bis 0.30 Uhr umsonst rein.



Der Bachmeier ★ Kotelett mit fruchtig-pikanter Beilage

Dieser Apfel hat Schwein

Bratapfel ist nicht nur ein weihnachtliches Dessert, er passt als fruchtig-pikante Beilage auch bestens zu gebratenem Fleisch. Mit den süßlichen Aromen von Schweinefleisch harmoniert er besonders gut!



Schweinekotelett mit Bratapfel

Zutaten für 4 Personen

4 Schweinekoteletts vom glücklichen Landschwein à 200 Gramm
Öl zum Anbraten
30 g Butter
etwas Mehl zum Mehlieren
Fleur de Sel (Meersalzfloeken)
Pfeffer aus der Mühle

1 Schalotte
4 cl Weißwein
4 cl Calvados (fassgelagerter Apfelbrand, ersatzweise Obstler)
0,1 l flüssige Sahne
Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer aus der Mühle

4 mittelgroße Äpfel (am besten Boskop)
1 EL Pflanzenöl
100 g Speck in feine Würfel geschnitten
100 g Schalotten in feine Würfel geschnitten
200 g Backpflaumen fein gehackt
1 Zweig frischer Majoran
ca. 40 g Butter für Butterflöckchen
25 g Puderzucker zum Bestreuen

Los geht's mit dem Apfel, denn der hat die längste Garzeit. Ich erhitze in einer Pfanne das Pflanzenöl und lasse darin den in feine Würfel geschnittenen Speck aus; anschließend gebe ich etwa 50 Gramm von den fein geschnittenen Schalotten dazu und lasse sie goldbraun werden. Diese Speck-Schalottenmischung gieße ich über einem Sieb ab und stelle sie beiseite. Die Backpflaumen werden fein gehackt und mit dem sorgfältig gezupften Majoran ebenfalls zu der Mischung gegeben und ich vermenge alles gründlich.

Nun steche ich das Kerngehäuse aus den gewaschenen Äpfeln und halbiere sie quer. In die Löcher der Kerngehäuse fülle ich die Backpflaumen-Speckmischung und gebe auf jede Apfelhälfte ein Butterflöckchen. Ich streue noch etwas Puderzucker darüber, setze die Apfelhälften auf ein Backblech und schiebe sie für ca. 30 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen.

Währenddessen lasse ich in einer Pfanne Öl und Butter aufschäumen, mehliere die Schweinekoteletts leicht und brate sie in der Pfanne auf beiden Seiten an. Danach lege ich sie auf ein Gitter und schiebe sie für zwölf Minuten zu den Äpfeln im Backrohr.

Die übrige Schalotte gebe ich fein geschnitten in die Bratpfanne von den Schweinekoteletts, lasse sie leicht

anbraten, bevor ich alles mit dem Weißwein und dem Calvados ablösche. Anschließend kommt die Sahne dazu, ich lasse sie leicht cremig einköcheln, würze mit Salz und Cayennepfeffer und passiere sie ab.

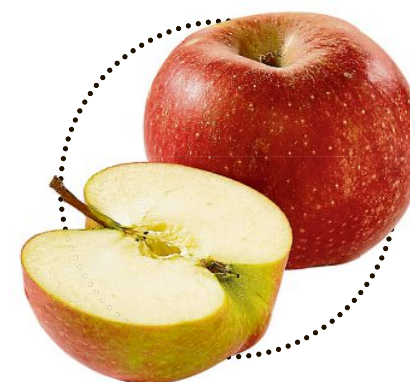
Nun würze ich die Koteletts noch mit Fleur de Sel und Pfeffer, richte sie mit je zwei Bratapfelhälften auf vorgewärmten Tellern an und kann sie servieren. ★

An Guadn wünscht Ihr



Darum ist der Boskop so beliebt

Der Boskop ist eine der ältesten noch im größeren Stil angebauten Kulturapfelsorten. Genau heißt er „der Schöne aus Boskoop“, nach dem Dorf in den südlichen Niederlanden, wo er entdeckt wurde; die Schreibweise Boskop wird aber vom Duden empfohlen. Die Früchte können recht groß werden und bis zu 200 Gramm wiegen. Seine Beliebtheit hat mehrere Gründe. Der Boskop ist ein Winterapfel, das heißt er war vor Entwicklung der technischen Kühlung bei



Kellertemperaturen bis Februar haltbar. Er enthält viel Zucker, der von der kräftigen Säure überdeckt wird. Beide sorgen für den intensiven Geschmack und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten des Apfels wie Saft, Apfelmus, Kuchenbelag, Bratapfel, Apfelpfannkuchen etc. Als alte Sorte enthält er

relativ wenig Allergene, roh gegessen ist er wegen seiner kernigen Art eher etwas für Liebhaber.

Fotos: StockFood (1), fkn

markus kavka
auf egoFM
jeden morgen
in lolas morgenröte
und samstags von
10.00 bis 12.00
für alle musikentdecker
ukw, dab+, web und app

ego FM
radio & streams

SOUT FLASH Riff pure + RAP SNOW

gestaltung: schönerWelt foto von Marcus Höhn