

Voor liefhebbers
van een goed maal
en een goed glas.

Door de Distilleerderij Asbach & Co.
te Rüdesheim aan de Rijn
opgedragen aan al haar vrienden.

Ten geleide

In een goede saus horen vooral drie dingen, schrijft Hedda Adlon, de laatste eigenares van het beroemde hotel Unter den Linden nr. 1 in Berlijn dat alle groten van zijn tijd tot gast heeft gehad – in een goede saus horen: allereerst de juiste basissaus, in de tweede plaats ongezoete room en ten derde een onmisbaar ingrediënt dat bijna in het vergeetboek is geraakt omdat we een goede maaltijd tegenwoordig niet meer zo hoog weten te schatten als onze ouders en grootouders.

Het is misschien wel zo dat wij jongeren tot dusver niet veel gelegenheid hebben gehad om ons er druk om te maken of ons eten werkelijk volgens alle regels van de hogere kookkunst werd bereid. En menigeen zal ook nu nog geen tijd hebben om er bij stil te staan dat het werk in de keuken met liefde wordt gedaan en dat daarbij een dosis deskundigheid te pas komt die de goede en met goed geld betaalde gaven der natuur voor honderd procent verdienen. Maar één ding staat als een paal boven water: een maaltijd die tong en gehemelte streekt en bovendien een lust voor het oog is, staat ook ons better aan, al zijn we dan misschien geen fijnproevers.

Koken is een kunst, die door de eeuwen heen hier bij ons in het Westen tot bloei is gekomen. Een kunst die niet van de ene dag op de andere te leren of over te dragen is. Maar een paar eenvoudige kunstgrepen zijn altijd te geven. Daartoe onthullen we het geheim van dat derde ingrediënt dat bij elke saus en bij vele andere gerechten hoort: een scheut van de onvolprezen Asbach Uralt! De meesten onzer weten hiervan nauwelijks meer dan dat bouillon of soep er beter van wordt. Misschien ist het ook bekend dat men graag Asbach Uralt neemt omdat de typische eigen smaak van de spijzen erdoor wordt verhoogd terwijl het volle aroma van Asbach Uralt er nooit in verloren gaat.

In deze brochure klapt één van Duitslands beste koks uit de culinaire school. Zonder u lastig te vallen met akelig precieze doseringen alsof het recepten voor de apotheker goldt, vertelt hij aan de hand van eenvoudige wenken uit de praktijk welk een grote rol de fles Asbach Uralt in zijn eigen keuken speelt. Hij laat u zien welk effect u spelenderwijs al met een paar druppels van deze wonderbare smaakmaker uit Rüdesheim kunt bereiken.

Koude voorgerechten

Kreeftstaarten met perziken

Verse, gekookte kreeftstaarten vermengen met schijfjes perzik, bij voorkeur van verse vruchten. Een snufje zout, wat citroensap en een scheut Asbach Uralter bij. Laten intrekken, binden met mayonaise en opmaken op blaadjes sla.

Kippensalade „Emirado“

Afgekoeld borstvlees van de kip in blokjes snijden, vermengen met gestoofde schijfjes champignon en stukjes ananas, en daaraan gekookte, koude korrelrijst toevoegen. Tenslotte Asbach Uralt erop sprenkelen en dan de salade met tomaten-mayonaise binden.

Toast „Argenteuil“

Op een met Asbach Uralt besprenkeld stukje toast gemarineerde blaadjes sla leggen en daarop reepjes tong. Een waaier van aspergepunten eroverheen

draperen en bedekken met wat mayonaise die op smaak gebracht is met Asbach Uralt. Tenslotte bestrooiën met fijne snippers truffel.

Blokjes wildbraad op artisjokkenbodem

Koude, gebraden reebout in kleine dobbelstenen snijden, met bosbessen en wat mierikwortel vermengen en binden met een beetje „Asbach Uralt-mayonaise“ (zie blz. 20). Op artisjokkenbodem leggen en versieren met een kers, die tevoren in Asbach Uralt is gemarineerd.

Hapje „Lugano“

Fijne ham zonder vet in dunne plakken snijden, stukken goed in Asbach Uralt gemarineerde ananas erin wikken, zorgvuldig dichtmaken, en opmaken op groene sla die met mayonaise is aangebracht. In plaats van ham kan men ook rookvlees of gerookte ganzeborst nemen.

Die Artischocke

CYNARA CARDUNCULUS



ROEDER

Gemarineerde zalm in „Asbach Uralt-mayonaise“

Gekookte moten zalm in stukjes verdelen en in Asbach Uralt marineren. Na enige tijd de stukjes zalm met „Asbach Uralt-mayonaise“ (zie blz. 20) binden, dan opmaken op blaadjes sla.

Biefstuk tartaar met „Esprit“

Wanneer u de biefstuk tartaar bereidt, giet dan in het kommetje dat voor het rauwe eigeel bestemd is nog een volle theelepel Asbach Uralt. Het geheel met de andere ingrediënten goed vermengen.

Tomaten gevuld met kreeftenstaarten

De kreeftenstaarten eerst met mayonaise binden, er enkele druppels Asbach Uralt aan toevoegen. Met dit mengsel vult u vervolgens gepelde halve tomaten, die u heeft uitgehouden en gezouten. Opmaken op slablaadjes en garneren met schijfjes ei. Geconserveerde kreeft is vaak sterk gezouten, leg hem daarom eerst een kwartier in water.

Salade „Vendôme“

Aspergepunten vermengen met reepjes tong en in Asbach Uralt marineren. Het mengsel moet eerst een kwartier lang goed intrekken voordat u het op verse slabladeren opmaakt en met tomatenketchup overdekt. Tenslotte nog wat Asbach Uralt erover sprenkelen om de smaak te verfijnen.

Het delicate duo: Emmenthal en ham

Zwitsertse kaas en gekookte ham in kleine blokjes snijden, er wat Asbach Uralt aan toevoegen, met stijf geklopte ongezoete room binden en tenslotte dit zeer aparte mengsel in uitgeholde tomaten doen die u licht heeft gekruid met peper en zout.

Sinaasappelmanjies „Savarin“

Mandjes snijden uit volrijpe sinaasappelen, dan ganzeleverpastei opkloppen met Asbach Uralt, de mandjes ermee vullen en versieren met augurkjes e. d. De leverpastei mag niet te koud zijn.

Warme voorgerechten

Gehaktballetjes „Admiraal“

Aangemaakt gehakt vermengen met een scheut Asbach Uralt en tot balletjes kneden, die in boter worden gebraden. Daarbij geeft u een sterke Madeirasaus en luchtige aardappelpuree waardoor u wat room heeft gedaan.

Kreefttoast „My Lord“

Gekookt, afgekoeld kreeftenvlees in blokjes snijden, vermengen met stukjes champignon en aspergepunten, wat Asbach Uralt toevoegen en het geheel met dikke witte crèmesaus binden. Het mengsel op toast leggen, er geraspte kaas over strooien en goudgeel bakken. Kort voor het opdienen nogmaals met Asbach Uralt bedruppelen.

Witlof op plakjes merg

Het witlof in de lengte doormidden snijden, het stronkje eraf snijden anders wordt de smaak bitter. Op het witlof wat citroensap druppelen. Het witlof op pl-

kjes merg leggen, boter toevoegen, een paar druppels Asbach Uralt erover en ongeveer een half uur stoven. Wanneer het witlof zacht is, het heet op toast leggen en daarover reepjes tong die in Madeirasaus zijn warmgemaakt. Als alles klaar is er nog wat Asbach Uralt op druppelen.

Wijngaardslakken met „Asbach Uralt-boter“

De slakken met wat Asbach Uralt verwarmen alvorens ze in de huisjes te doen. De slakkenhuisjes dan vóór het gratineren verder vullen met „Asbach Uralt-boter“ (zie blz. 20), welke vermengd is met snippetjes ui, wat look en gehakte Peterselie.

Koninklijke hamplakken

Vingerdikke plakken magere gekookte ham in gesmolten boter verwarmen en met getruffelde ganzeleverpastei op toast leggen, dit even in de hete oven

Der Flummer

HOMARUS VULGARIS



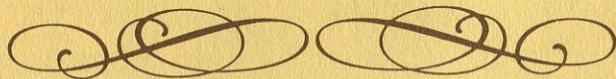
en vervolgens opmaken met Madeira-saus die is opgeklopt met een stukje „Asbach Uralt-botter“ (zie blz. 20).

Champignonhoedjes ge-flambeerd met Asbach Uralt

Verge champignonhoedjes in boter stoven, in een vuurvaste schaal opmaken, kort voor het opdienen met hete Asbach Uralt begieten en aansteken. De champignons serveren met geroosterd wit brood.

Kreeft op zijn amerikaans

Stukjes kreeft, gekruid met zout en Cayenne-peper, stoven in boter en olie met snippetjes ui en wat knoflook. 2 cl. Asbach Uralt erover gieten, aansteken en aanvullen met witte wijn en visbouillon. Tomaten en gehakte peterselie erbij doen, het geheel afdekken en in de oven stoven. Na ongeveer tien minuten het kreeftenvlees eruit nemen, het op en schootel opmaken, de saus met Spaanse peper kleuren, klaren en over het kreeftenvlees gieten. Smaakt uitstekend!



Soepen

Een flinke scheut Asbach Uralt verhoogt de smaak van menig soepje, of het nu een bouillabaisse of een ossestaartsoep, een champignonsoep of een schildpadsoep, dan wel een Indische vogelnestjessoep, kangoeroestaartsoep, wildsoep of gevogeltesoep is. Ook in een goede krachtige bouillon doet Asbach Uralt wonderen.

Hersensoep

Kalfshersenen van vliezen ontdoen en in water laten staan, waarbij het water enige keren moet worden ververst. De hersenen zeer fijn hakken, in boter fruiten en met Asbach Uralt afkoelen. Geklaarde vleesbouillon erbij, met wat aangelengd meel zeer licht binden en van het vuur nemen. Tenslotte met eigeel en een scheutje room bijbinden. Bestrooien met fijngehakte peterselie.

Gevogeltecrème „Cortina“

Gebonden gevogeltecrèmesoep wint veel aan waarde wanneer men er in fijne

reepjes gesneden gekookt wit kippenvlees aan toe voegt. Een zeer bijzondere noot krijgt deze gebonden soep wanneer men het kippenvlees tevoren in Asbach Uralt verwarmd heeft.

Champignoncrèmesoep „Monsignore“

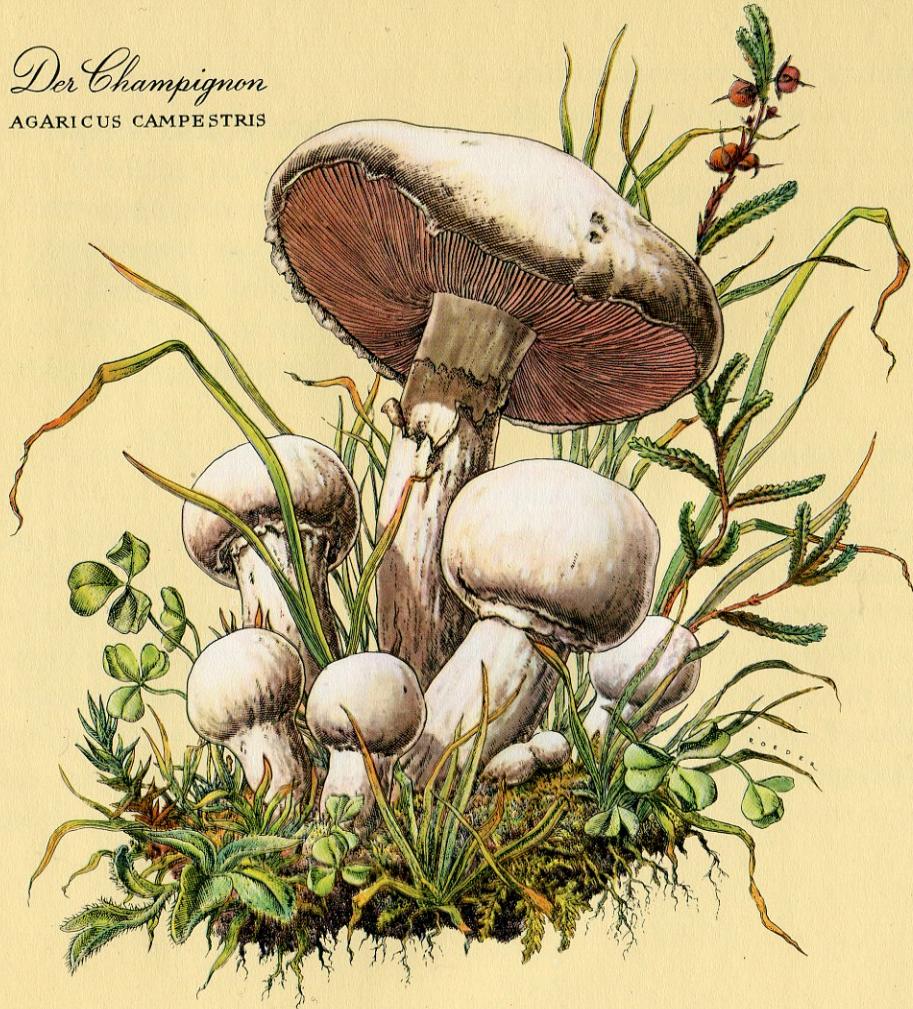
De gebonden champignonsoep vervijft men kort voor het opdienen met dunne, in boter en Asbach Uralt verwarmde schijfjes verse champignon.

Bananencrèmesoep „Rickmers“

Met citroensap bedruppelde schijfjes banaan in boter smelten, vleesbouillon en melk erbij doen, met tarwemeel binden en met eigeel en room bijbinden. Enkele klontjes „Asbach Uralt-boter“ (zie blz. 20) en wat druppels tomatenketchup kort voor het opdienen door de soep doen. Overigens gebruikte men niet te rijpe bananen.

Der Champignon

AGARICUS CAMPESTRIS



Sausen

Admiraliteitssaus

Dunne plakjes champignon worden met reepjes gekookte ham in Asbach Uralt en boter warm gemaakt. Daarover giet men Madeirasaus met een scheut Asbach Uralt. Deze fijne saus past goed bij gekookte tong, kalfs- of rundersteak en vele andere niet gepaneerde pangerrechten.

Saus „Optimist“

In kleine blokjes gesneden ananas in „Asbach Uralt-botter“ (zie blz. 20) warm maken, er dunne reepjes tong aan toevoegen en vermengen met een sauce hollandaise of witte saus, die met Asbach Uralt op smaak is gebracht.

De reepjes tong niet in de gesmolten boter braden of roosteren, maar alleen

warm maken, omdat ze anders gemakkelijk taai en droog worden. Deze saus is aan te bevelen voor asperges, bloemkool en artisjokkenbodems en ook voor gekookte ham, kippenvlees en gegrildeerd vlees!

Hollandse saus

Deze warme saus is bijzonder goed wanneer zij met Asbach Uralt op smaak is gebracht. Ook zij mag, daar zij slechts uit boter, eigeel en kruiden bestaat, niet te heet worden, omdat zij anders doorloopt. Men klopt de saus in een warm waterbad. De Asbach Uralt pas na het kloppen toevoegen, druppelgewijs. Enkele druppels zijn al voldoende om deze kostelijke saus een verrassend fijn aroma te geven.



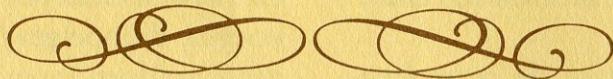
Vis

Snoekbaarsfilet met langoes-tenragout

In Moezelwijn gepocheerde moten snoekbaars opmaken in een met boter ingesmeerde vuurvaste schotel. Daarop een ragout van langoestenvlees, schijfjes truffel en stukjes olijf leggen, dan bedruppelen met wat Asbach Uralt, fijngeraspte kaas erover strooien en tenslotte snel aanbakken.

Gebakken zeetong in repen

Enkele schuin gesneden repen van zeetongfilets zouten, kruiden met citroensap, gehakte peterselie en een paar druppels Asbach Uralt, paneren en, in hete boter drijvend, goudgeel bakken. De repen zeetong dan droog opmaken en afzonderlijk een remouladesaus serveren die ook met Asbach Uralt gekruid is en aldus een verfijnde smaak heeft gekregen.



Vlees en gevogelte

Kalfszwezerik „Comtesse“

Gekookte kalfszwezerik van 't vlies ontdoen, in vingerdikke plakken snijden, aanmaken met zout en Asbach Uralt. De schijven in een geklopt ei wentelen, met gemalen hazelnoten paneren en in boter goudgeel braden. Op warme artisjokkenbodems serveren en met Asbach Uralt bedruppelen.

Patrijs met ananas

Met enkele plakken mager spek omwikkelde patrijzen in een braadpan langzaam mooi gaar braden, opmaken op geroosterd brood, overgieten met goed verwarmde Asbach Uralt en direct aansteken. Gekookte champignonsnippers vermengd met fijngesneden ananas ronden het geheel af.

Reefilet „Filosoof“

Zorgvuldig van vlezen ontdane reeflets in plakken snijden, met spek braden en op toast opmaken. Dan gebraden le-

vertjes van gevogelte en hanekammen met wat Madeirasaus binden, kruiden, op smaak brengen en de reeflets ermee bedekken. Nu Asbach Uralt erover sprenkelen en aansteken!

Geflambeerde kalfsfiletblokjes

Middelgrote blokjes kalfsfilet met kleingesneden uien even in boter aanbraden, zodat zij van binnen rose blijven. De blokjes dan flamberen met een scheut Asbach Uralt en vervolgens door wat roomsaus wentelen waaraan u enkele fijn gesneden champignons heeft gevoegd. Het geheel decoratief opmaken in een krans van losse rijst.

Geflambeerde reerug

Op het midden van een getrancierde reerug vijf of zes toefjes aardappelpuree sputten. In deze witte heuveltjes drukt men plakjes salami, die voordien met vel in de pan werden aangebraden tot zij de vorm van trechtertjes aannamen.

In deze bekertjes van worst wordt hete Asbach Uralt gegoten, die dan op tafel wordt aangestoken. Nadat de vlammen gedoofd zijn, kan de feestelijke reerug worden rondgedeeld – niet alleen om naar te kijken natuurlijk, maar om toe te tasten.

Lamskoteletten „Cardiff“

Op tevoren gegrildeerde lamskoteletten ganzelevercrème spuiten, die u eerst met Asbach Uralt smeugig heeft geklopt. Het geheel in de hete oven zetten. De ganzelevercrème moet in de oven vervloeien. De lamskoteletten snel opdienen op gewarmde borden.

De vurige eend

Een knapperig gebraden, nog zeer warme eend vóór het trancheren met verwarmde Asbach Uralt overgieten en dan snel aansteken. Het brandende nat druipit in de saus en het aroma ervan vermengt zich met de smakelijke geur van het gebraad.

Natuurlijk kunt u deze feestelijke vuurdoop ook te beurt doen vallen aan uw kerstgans, die u dan nog beter zal bekommen!

Varkensribbetjes „Hortensia“

De ribbetjes flink kruiden met mosterd, zout en peper en aan beide kanten braden. Daarbij stukjes appel en schijven ui in de pan leggen, die hun aroma aan het vlees geven. Wanneer de ribbetjes klaar zijn, ze uit de pan nemen en warm houden. De uien en de appelen verder stoven, met wat meel bestrooien, aanvullen met krachtige bouillon en room, vervolgens klaren, met Asbach Uralt bijkruiden en de ribbetjes met deze volle saus overgieten.

Tongragout met eekhoornbrood

Blokjes tong met eekhoornbrood in boter sauteren. Met hete Asbach Uralt overgieten, flamberen, met Madeirasaus binden en opdienen in pasteitjes van bladerdeeg.

Vorstelijke prikkertjes

Uit koude gebraden kalfssteaks rondjes steken van ongeveer drie centimeter, deze twintig minuten in Asbach Uralt marineren. Ere een schijf banaan en een geconfijte kers opleggen en met een cock-

Der Lachs

SALMO SALAR



tailprikkertje vaststeken. Tenslotte het vlees aan het prikkertje in een dikke „Asbach Uralt-mayonaise“ (zie blz. 20) dopen en de prikkertjes op slabladeren opdienen. In plaats van kalfssteaks kunt u ook kleine gebraden kalfsmedaillons nemen.

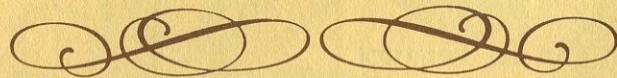
Varkensfilet gevuld met ananas

Goed gevilde varkenslende schuin in dunne plakken snijden, kloppen en inwrijven met zout, nootmuskaat en wat gerasppte gember. Een plakje gekookte ham en een stukje ananas erop leggen, dichtrollen en met houten prikkertjes vastste-

ken. Dit is nog niet alles. Nu worden de rolletjes in boter aangebraden en zacht gestoofd. De braadjus verdunnen met bouillon en afmaken met room en Asbach Uralt. Dan de rolletjes op aardappelpuree opmaken en een laagje saus ervoor gieten.

Jagerslust

Kleine reesteacls braden of grilleren, opmaken op een laagje rijst en beleggen met stukjes tomaat, schijfjes banaan en blokjes ananas, die door de boter gewenteld en met Asbach Uralt overgoten zijn. Tenslotte alles bestrooien met fijngehakte peterselie.



Enkele tips

„Asbach Uralt-mayonaise“

De bereide mayonaise met Asbach Uralt, de wonderbare smaakmaker uit Rüdesheim aan de Rijn, kruiden. Zij wordt daardoor veel voller en dieper van smaak, en bovendien beter verterbaar. Op dezelfde wijze kunnen ook de varianten van deze onontbeerlijke saus, zoals remouladesaus, Tyroler-saus, enz., worden veredeld. In principe mag een mayonaise pas met Asbach Uralt worden vermengd wanneer zij dikvloeibaar is. Ze moet ook op kamertemperatuur zijn, omdat ze te vlug doorloopt als ze direct uit de koelkast komt.

Kerststollen

De smakelijkheid van de kerststol hangt af van hoeveelheid en kwaliteit van de ingrediënten. Rozijnen, krenten, gesnipperde citroen- en sinaasappelsukade krijgen een kostelijk aroma wanneer zij met Asbach Uralt zijn overgoten en zo een nacht lang hebben gestaan.

De andere morgen kneedt men deze ingrediënten zorgvuldig door het bereide deeg voor de stol.

Reuze-aardbeien „Melusine“

Stijf geklopte slagroom afmaken met suiker en Asbach Uralt en er op een schoot een heuvel van maken. Grote aardbeien doormidden snijden en met de helften – snijvlak naar onderen – de heuvel larderen.

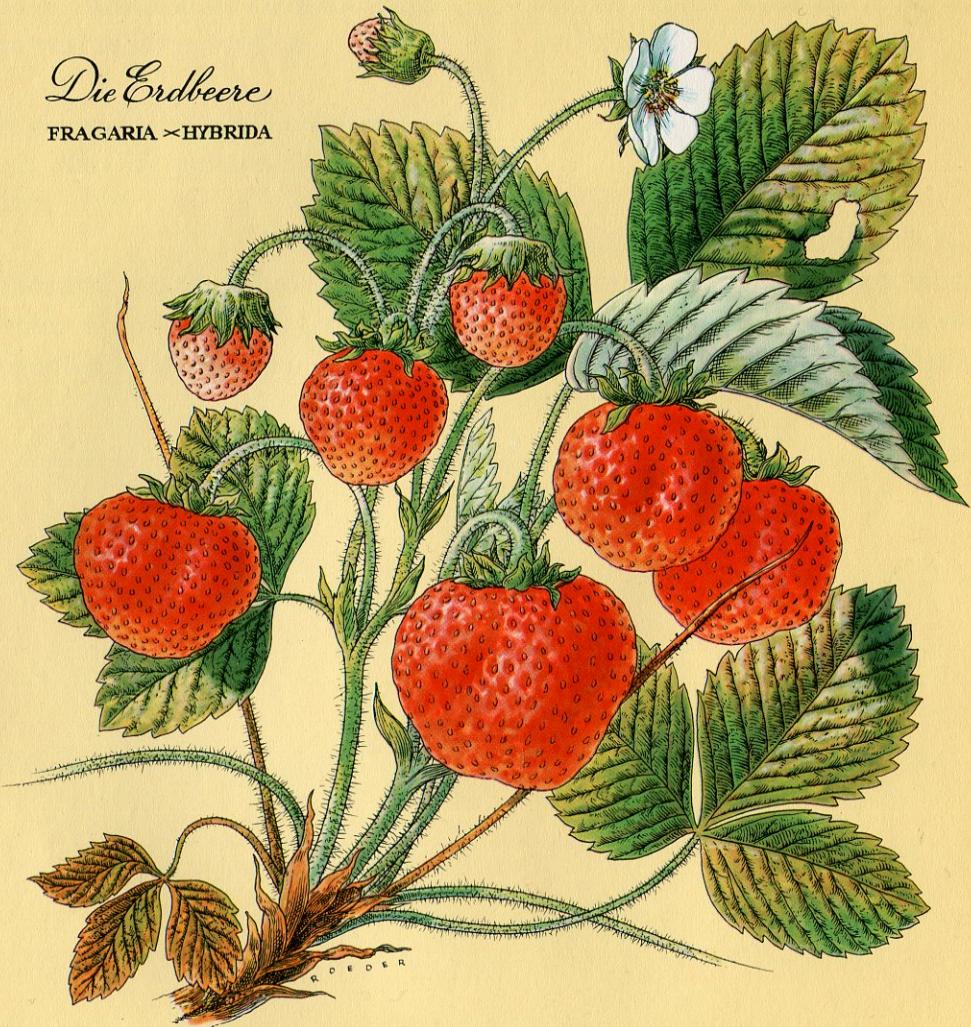
Er bestaat nog een aparte variant: voor de liefhebbers van fijne kaas kan men de aardbeien ook garneren op verse roomkaas waardoor men Asbach Uralt heeft geroerd.

„Asbach Uralt-boter“

Boter roeren tot hij smeulig is en dan vermengen met een goede scheut Asbach Uralt. Kan goed worden gebruikt op toast en bij vele soorten gesneden vlees, zoals ham, koud gebraad of koude tong, maar

Die Erdbeere

FRAGARIA \times HYBRIDA



ROEDER

ook ganzeleverpastei! Men kan de boter in perkamentpapier rolvormig maken. De boter na het rollen in de koelkast leggen om hem vast te laten worden.

Met een mes dat in heet water is gedompeld, kan hij gemakkelijk worden gesneden.

Vermengd met fijngehakte amandelen of noten, is deze „Asbach Uralt-botter“ bij gelegenheid zeer welkom op toast of beschuit.

Klontjes „Asbach Uralt-botter“ vormen pikante accenten in alle gebonden soepen, zoals tomatencrème of schildpadcrème.

Hapje voor de kater

Dunne reepjes maatjesharing bedekken met geroerd eigeel, dan Asbach Uralt erop druppelen en met stukjes tomaat garneren. Het geheel opmaken op blaadjes sla.



Desserts

Vruchtencocktail

Ontpitte kersen samen met partjes mandarijnen zonder pit en stukjes ananas bedruppelen met Asbach Uralt en wat citroensap. In kelken doen en met stijve, gevanilleerde slagroom garneren. Niet te koud serveren, anders komt de smaak van de Asbach Uralt niet meer door. Zo zal deze smakelijke vruchtencocktail u ook beter bekomen.

Appelbollen

De geschildde en geboorde appelen vullen met marsepein, gehakte amandelen en rozijnen die zijn geïmpregneerd met Asbach Uralt. De gevulde appelen op vierkante lapjes bladerdeeg plaatsen, de hoeken van de lapjes goed met eigeel bestrijken, kruiselings over elkaar slaan en zeer licht aandrukken. Bovenop een bladerdeegrosette. De appelbollen in middelmatig hete oven bakken en daarna sneeuwwit bestuiven met poedersuiker.

Pannekoeken „Sans souci“

Op dunne pannekoeken verse „Asbach Uralt-botter“ (zie blz. 20) smeren, die voordien door kloppen smeulig is gemaakt. Daarover grof geraspte hazelnoten strooien, oprollen en goed suikeren, dan hete Asbach Uralt erover gieten en aansteken. De pannekoeken moeten heet op tafel worden gebracht.

Romeinse rijst met room en kersen

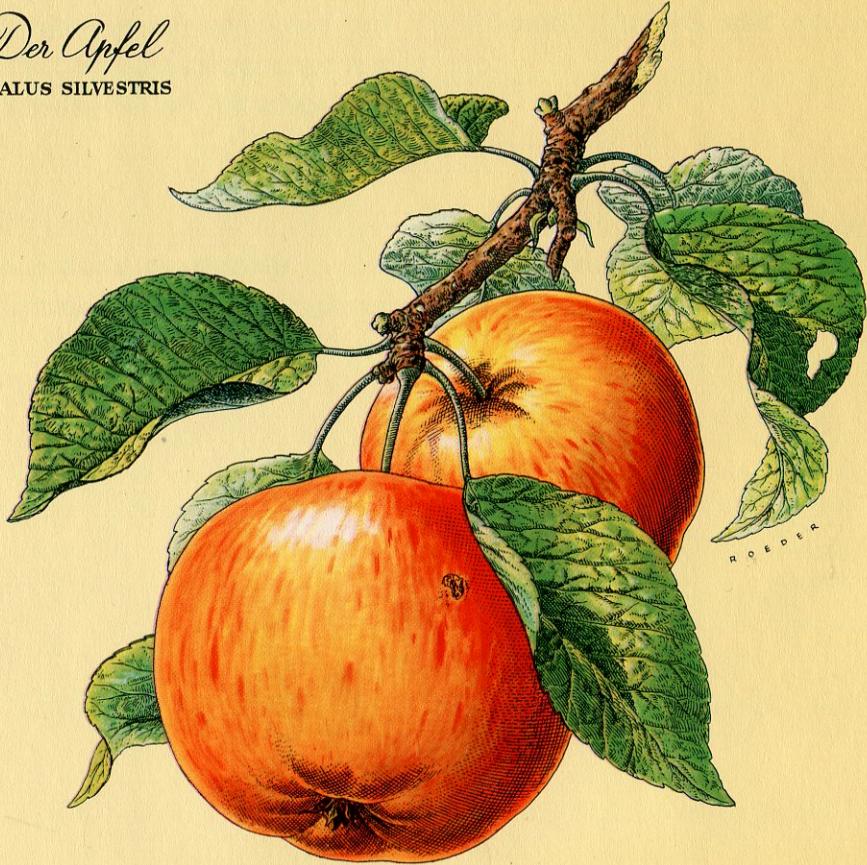
Gekookte, koude korrelrijst vermengen met stukjes gekonfijte kers en met stijve slagroom waardoor vanillesuiker en Asbach Uralt geklopt zijn. De rijst nu in ijscoupes doen en overgieten met frambozensap die is afgemaakt met Asbach Uralt.

Dolende ridders

Kleine geroosterde sneden wit brood licht bedruppelen met Asbach Uralt, in

Der Apfel

MALUS SILVESTRIS



ROEDER

pannekoekbeslag dompelen en aan beide kanten in boter goudgeel bakken.

De hete sneden op een warme schotel leggen. Abrikozenjam warm maken, met een flinke scheut Asbach Uralt vermengen en over de „Dolende Ridders“ uitschenken.

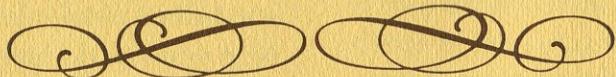
Bananensalade

Schijfjes banaan marineren in Asbach Uralt. Intussen eigeel vermengd met

poedersuiker luchtig opkloppen. Voorzichtig de schijfjes banaan erbij voegen. De salade opdienen in glazen waarin u een laag stijfgeklopte room heeft gedaan. Bovenop garneren met een rode kers.

Feestgebak

U zult de smaak van al uw gebak aanzienlijk verbeteren door een glasje Asbach Uralt door het deeg te doen. Uw gasten zullen smullen.



Rüdesheimer Kaffee

Rüdesheimer Kaffee

Eerst plaatst u een geopende, dus ont-kurkte fles Asbach Uralt in een zeer heet waterbad. Verhit uitsluitend zoveel Asbach Uralt als u nodig heeft. Het gebruik van Asbach Uralt miniaatuur flesjes met een inhoud van 4 cl. bevelen wij aan. Ondertussen worden de originele „Rüdesheimer Kaffee“-koppen in een oven verwarmd.

Vervolgens maakt u sterke koffie en zet suikerklontjes, stijfgeklopte met vanillesuiker op smaak gebrachte slagroom, alsmede wat geraspte chocolade gereed.

In de warme, bekervormige kopjes doet u ca. 3 klontjes suiker; daarover giet u in ieder van de kopjes 4 cl. (dat zijn ca. 4 eetlepels) van de tevoren verwarmde Asbach Uralt, welke met een lange lucifer aangestoken wordt. Laat de vlam 1 tot 2 minuten branden terwijl de Asbach Uralt tegelijkertijd met een lepel wordt omgeroerd, opdat de suiker goed oplost.

Schenk dan de hete koffie in tot ongeveer 2 cm. onder de rand van het kopje. De koffie garneert u vervolgens met een royale hoeveelheid slagroom, waarover tenslotte de geraspte chocolade gestrooid wordt.

Wanneer u de „Rüdesheimer Kaffee“ voor uw gasten toebereidt, wordt een bijzonder aardig effect bereikt als u het licht uitdoet of de kamer verduistert, omdat dan het vlammenspel beter te zien is. De „Rüdesheimer Kaffee“ smaakt het best wanneer u de koffie door de slagroom heendrinkt. Daarom niet roeren en deze specialiteit zonder lepel of rietje serveren. Nog een tip: de hete kopjes moeten geheel aan de onderzijde worden aangevat.

De traditionele kop voor „Rüdesheimer Kaffee“ is een model dat gebruikt werd gedurende de „Biedermeier“ periode (1840-1850) en is versierd met historische beelden van de Rijnvallei.

Rüdesheimer Eis-Kaffee

Doe 2 balletjes vanilleijs in de originele „Rüdesheimer Kaffee“-koppen, voeg er 4 cl. Asbach Uralt aan toe en vul de kop met koude, gesuikerde koffie, tot ongeveer 2 cm. onder de rand. Bedek met

slagroom en bestrooi met geraspte chocolade.

De „Rüdesheimer Eis-Kaffee“ wordt in tegenstelling tot de „Rüdesheimer Kaffee“ met een rietje en lepeltje geserveerd.

Nawoord

Nu staat het dus vele malen zwart op wit: Asbach Uralt is ideaal voor voorgerechten, soepen en sausen, gebraad en desserts.

Men kan zich dan ook gemakkelijk voorstellen dat de chef-kok van een groot restaurant van internationale klasse vaak een fles Asbach Uralt uit de kelder moet laten aanrukken om zijn culinaire meesterwerken met Asbach Uralt de finishing touch te kunnen geven. Met een vertederde knipoog en een blik van verstandhouding bedenkt hij dat zijn smetteloos keu-

rige obers zich van tijd tot tijd het hart warmen met een lekker glasje Asbach Uralt, want beter dan wie ook weet hij dat de beste manier om Asbach Uralt te waarderen is, hem puur te drinken!

Asbach Uralt moet worden gedronken uit een mooi buikig glas dat boven een kaarsvlam of in de handpalm is voorgewarmd, opdat de zachte gloed, het weelderige bouquet, het pittige aroma ... kortom, opdat het grote karakter van Asbach Uralt uit Rüdesheim aan de Rijn zich in zijn volle pracht openbaart.

**De 52 recepten met Asbach Uralt werden welwillend verstrekt
door chef-kok Hans Karl Adam uit Rothenburg ob der Tauber.**