



Theo kocht Latwerge

Bevor Sie sich beim Aussprechen die Zunge brechen, ersetzen Sie das »g« durch ein »sch«: Latwersch.

Theo, der MAINZER-Promikoch hat sich wieder einmal einem in Mainz verbreiteten Essgenuss angenommen: Latwersch. Keine Marmelade, keine Konfitüre, Gelee schon gar nicht, Mus ist die treffende Bezeichnung für diesen eingekochten Zwetschgenbrei.

Zwetschgen, also Quetsche (die sind viel aromatischer als Pflaumen!), eine Nacht gemeinsam mit Sternanis und Zucker ruhen lassen, bevor der Brei vier Stunden gekocht wird. Dabei muss ständig umgerührt werden - woran sich gerne die ganze Familie, Freunde und Nachbarn beteiligen können: Latwersch kochen als Gemeinschaftserlebnis! Was sonst noch wichtig ist und wozu der Latwersch gerne gegessen wird, erklärt Ihnen Theo in seinem neuesten Kochvideo.

Auf der MAINZER-Webseite unter der Rubrik Essen&Trinken/Kochstudio erfahren Sie, wie Theo seinen MAINZER-Latwersch macht. Hier finden Sie auch die anderen MAINZER-Kochvideos: Variationen vom Handkäs, Petersilienkartoffeln mit gebratener Leber- und Blutwurst, Äppelränzjer, Kürbissuppe, Kartoffelsalat, Theos Altstadteller, Kotelett, Lottis legendäre Bluhm-Frikadellen und Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit MAINZER-Sommersalat.

