

KÜRBIS-APFEL-SUPPE

Zubereitung:

Zwiebel oder Porree und Knoblauch in Olivenöl anrösten. Geschnittenen Kürbis, Karotten, Sellerie, 1 Apfel und 2 Erdäpfel dazugeben und gut durchrösten. Das Gemüse mit Salz, etwas frischem Ingwer und Chili würzen, mit Gemüse- oder Rindsuppe aufgießen und gut durchkochen. Suppe gut abschmecken, pürieren und evtl. mit Creme fraiche verfeinern



Tipp:

- die Suppe kann beliebig nach Geschmack abgeändert werden

MOST-GESCHNETZELTES

Zutaten:

100g Schweinsgulasch, 50g Speckwürfel, Butterschmalz, 1 große Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 Essiggurkerl, 2 säuerliche Äpfel, 1 Karotte, 1 Scheibe Sellerie, Thymian, Majoran, Rindsuppe und 1/8 Liter Most, Lorbeerblatt, etwas Rahm



Zubereitung:

Gulaschfleisch feiner schneiden, mit den Gewürzen gut würzen und in Butterschmalz scharf anbraten. Gehackte Zwiebel und Speckwürfel dazugeben und durchrösten. Gewürfeltes Wurzelwerk, geriebene Äpfel und Essiggurkerl untermengen und mit Most und Suppe aufgießen. Lorbeerblatt einlegen und solange kochen bis das Fleisch weich ist. Das Gericht würzig abschmecken, mit Mehl binden und mit Rahm verfeinern.

Tipp:

- zum Most-Geschnetzeltem passen als Beilage sehr gut gebratene Erdäpfel, Kräuternudeln oder Topfen-Spätzle
- dieses Gericht kann auch gut auf Vorrat zubereitet werden

SAFTIGER APFELKUCHEN

Zutaten:

1 Becher Dinkelmehl, 1/2 Becher ger. Nüsse, 2 EL Puddingpulver, 1 Becher Zucker, 3 Eier, 1/2 Becher Öl, 1 Becher Schlagobers, Apfelstücke, Zimt, Zitronensaft.

Zubereitung:

Eier, Zucker und Aromaten sehr schaumig schlagen und alle restlichen Zutaten vermengen und mit den Apfelstücken einheben. Den Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form geben und bei 180 Grad goldgelb backen.

DER SCHNELLSTE APFELSTREUSEL-KUCHEN DER WELT

Zutaten:

für 1 Backblech
1000g Mehl, 300g Zucker, 500g Butter, Zitronenschale, 4 Eier, 600g Äpfel, Zimt, Zucker, Zitronensaft, evtl. gehackte Nüsse

Zubereitung:

Äpfel schälen und blättrig schneiden. Mit allen Aromaten verfeinern und eine geschmackige Apfelfülle herstellen.

Mehl, Zucker, Butter, Zitronenschale und Eier nur schlampig zerbröseln, nicht verkneten. Die Hälfte der Brösel auf ein gefettetes Backblech geben. Mit Apfelfülle bedecken und den Rest des Teiges wieder über das Blech bröseln. Bei 180 Grad 35 bis 40 Minuten knusprig backen

Tipp:

- dieser Kuchen kann auch mit Marillen oder Zwetschken zubereitet werden
- zur Apfelfülle können auch einige gehackte Walnüsse gegeben werden

