

Rindskotelett mit herzhaften Kartoffeln-Waffeln



Das Rinderkotelett, auch Côte de Boef genannt, wird aus der 8. bis 12. Rippe des Rinds zwischen Nacken und Roastbeef, geschnitten. Es besteht aus drei wesentlichen Komponenten: Fleisch, Fett und Knochen. Das Rindskotelett kann in der Pfanne gebraten oder im Ofen niedergegart werden. Am besten schmeckt es mir zubereitet auf dem Grill. Aber jedes Rindskotelett, wenn es richtig zubereitet wird, ist immer ein Genuss.

Zubereitung Rindskotelett

Wichtig: Holen Sie das Kotelett schon ein bis zwei Stunden aus dem Kühlschrank und lassen es offen auf einem Teller langsam Zimmertemperatur annehmen. Direkt vom Kühlschrank auf den Grill ist ein „no go“. Kaltes Fleisch gart auf dem Grill innen langsamer als aussen und die Gefahr besteht, dass das Fleischstück aussen anbrennt bis es gar ist.

Die Geschmäcker gehen beim Vorbereiten des Fleisches bekanntlich auseinander. Eine wirkliche Marinade braucht ein Rindskotelett nicht. Ich persönlich bevorzuge etwas Olivenöl, ein Brise Steakgewürz, ein paar Spritzer Worcestershire-Sauce und etwas Pfeffer aus der Mühle. Bepinsle das Fleisch mit dieser Mischung und lasse es etwa eine Stunde einwirken.

Bereiten Sie den Grill vor für eine perfekte Glut. Wenn Sie Holzkohle verwenden, sollten die Kohlen hellrot glühen und eine leichte hellgraue Schicht anzeigen.

Dann kann es losgehen. Als Alternative nehme ich auch genügend Buchenholz oder Kirschbaumholz um eine schöne Glut zu bekommen. Das Fleisch bekommt dadurch auch einen leichten

Rauchgeschmack.

Grillieren

Legen Sie die Koteletts auf und grillieren Sie von beiden Seiten ca. 2½-3 Minuten direkt über der Glut. Dabei wende ich die Koteletts jede Minute, damit sie von beiden Seiten gut angebraten werden und dadurch innen saftig bleiben. Danach das Grillgut weg von der direkten Hitze an den Rand, oder beim Schmoker in die Kammer legen und niedergaren. Prüfen Sie die Kerntemperatur nach ca 2-3 Minuten mit einem entsprechenden Gerät. Nehmen Sie die Koteletts bei einer **Kerntemperatur von 50-54°C** vom Grill, wickeln sie in Alufolie und lassen sie auf einem vorgewärmten Teller ca. 10 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft aufhört zu zirkulieren und beim Anschnitt nicht herausläuft

Richten Sie die Rindskoteletts mit den Kartoffelwaffeln und dem Salat an.

Bei Bedarf das Kotelett mit einer Gewürzmischung abschmecken.

Zutaten Koteletts

1 Rindskotelett ca 4-5 cm dick pro Person

welches mindestens 3 Wochen abgehangen ist, eine schöne Marmorierung hat und einen Fettrand aufweist.

- Olivenöl
- Worcestershire-Sauce
- Steakgewürzmischung
- Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Kartoffel-Waffeln

für ca. 8 Waffeln

–

- 750 g Kartoffeln oder Süsskartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 50g Mehl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 1-2 feingekackte Knoblauchzehen
- Pflanzenöl zum Einfetten des Waffeleisens
- 1 Waffeleisen



Zubereitung Waffeln

- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und fein raffeln
- Kartoffelmasse in ein Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit herauspressen
- Zwiebeln, Kartoffelmasse und die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren
- Das Waffeleisen einfetten und aufheizen
- Den Teig portionenweise fünf bis sieben Minuten ausbacken
- Sofort warm essen
- oder in einer Schüssel abkühlen lassen und später auf dem Grill fertig rösten.

Dazu passt hervorragend rassiger Nüssli- oder Blattsalat, gemischt mit frischen Tomaten.

Steak mit Speckkartoffeln

Steak mit Speckkartoffeln auf dem Farmergrill

Grill vorbereiten

Grill anheizen mit trockenem Buchen- oder Obstbaumholz. Feuerraum und Abzugsrohr offen lassen damit das Feuer gut durchzieht. Nach kurzer Zeit reduziert sich der Rauch deutlich auf ein Minimum.

Zutaten

Steaks

Steaks leicht ölen und mit BBQ Gewürze bestreuen. Oder mit eigener Marinade bestreichen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Schälen und der Länge nach halbieren. Käse(Emmentaler, Appenzeller o.a.) zwischen die Kartoffelhälften legen. Mit Speck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Grillieren

Ist im Garraum des Farmergrills ein Temperatur von ca. 200° kann mit dem grillieren begonnen werden.

In den Garraum die Roste einlegen. Steaks in der Nähe des Feuerraumes platzieren. Kartoffeln etwa in der Mitte. Deckel zum Garraum schliessen. Steaks und Kartoffeln immer wieder

wenden und den Garpunkt kontrollieren.

So lässt es sich am besten Grillieren wie auf einem normalen Grill nur gesünder da das Grill nicht über dem Feuer liegt. Die Steaks bleiben saftig und nehmen einen rauchigen Holzgeschmack an.

Dazu passt: Salat, Knoblauchbrot

En Guete

Schweinefleisch nach Elsässer Art

Schweinefleisch nach Elsässer Art ist ein altes bewährtes Rezept

Schweinefleisch auf Elsässer Art

Ess- und Trink-Gewohnheiten im Elsass sind mehr als Essen und Trinken. Wie auch andere Regionen in Frankreich pflegt das Elsass eine hohe Küchen- und Esskultur.

© by elsass-netz.de. Bitte mit einem Link auf die Quelle verweisen:

<https://www.elsass-netz.de/168/Kueche-Elsass/Essgewohnheiten.html>

Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, die Zwiebel in 4 Teile geteilt. Das Fleisch am

besten vom Bug oder Hals mit einer dicken Fettschicht versehen, wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben. In einen breiten irdenen Topf oder in Ermangelung eines solchen eine irdene Schüssel gibt man Wasser, Essig und die Hälfte der Kartoffeln, bestreut mit Salz, legt das Fleisch nebst Zwiebel in die Mitte darauf und schichtet den Rest der Kartoffeln aussen herum. Man stellt das Gefäss in den heissen Backofen, wo man die Speise im Zeitraum 1 1/2–2 Std. gar werden lässt. Von Zeit zu Zeit übergiesst man die Oberfläche mit der ausgekochten Brühe. Sollten die Kartoffeln besonders mehlig sein muss man etwas mehr Wasser zugießen.

Anmerkungen und Bilder folgen.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Pfd. Schweinefleisch
- 1 1/2 EL Salz
- 3 Pfd. Kartoffeln,
- 1 Zwiebel
- 1/2 Lt Wasser
- 2-3 EL Essig

Kalbsschnitzel **in**
Paprikasauce

Kalbsschnitzel in Paprikasauce ein Klassiker

Dieses herrliche Gericht ist in ca. 30 Minuten auf dem Tisch. Mit der Paprikasauce erhält das Gericht eine besondere Note. Dazu passen TAGLIATELLE TRICOLORE (Breitbandnudeln, 6 mm) und Salat.

Zubereitung

Paprikaschoten in Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Nudelwasser aufsetzen.

Schnitzel pro Seite 4 Minuten im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern und in Backofen bei 70° warmhalten. Im verbliebenen Bratfett Zwiebel und Paprikawürfel braten. Würzen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Anschliessend 1/2 Liter Wasser zugießen und aufkochen. 1/3 der Paprikawürfel herausnehmen und beiseite stellen. Rest pürieren mit Handmixer. Rahm dazugeben. Schnitzel und Paprikawürfel wieder dazugeben und noch etwa 4-5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschliessen auf vorgewärmter Teller anrichten und mit Basilikumblätter garnieren.

Zutaten für 4 Personen

2-3 rote Paprikaschoten

1 Zwiebel

4 Kalbsschnitzel

1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer

1 EL Paprikapulver, edelsüss

1 EL Paprikapulver, rosenscharf

1 TL gemahlende Chiliflocken

250 ml Wasser

200 ml Rahm

Bratfett

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson findet man schon 1911

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson aus Grossmutter's Kochbuch

Text

Zubereitung

Dazu verwendet man 6 vorgerichtete Kalbskotelettes oder man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet handgrosse Stücke davon, klopft sie, und formt sie rund. Alsdann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit heissem Fett versehene Bratpfanne gegeben und folgende Farce darauf gestrichen. Das gehackte Schweinefleisch wird mit dem abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzapften Brötchen, feingedämpfter Zwiebel und Petersilie und mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt.

Über die Fülle streut man geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse und lässt die Kotelettes im Backofen unter Begiessen braten.

Sobald sie anfangen braun zu werden, bedeckt man Sie mit saurem Rahm, gibt den Wein und die Fleischbrühe zu und lässt sie weich dämpfen. Die Kotelettes werden mit dem entstandenen

Beiguss serviert.

Zutaten

- 2 $\frac{1}{2}$ – 3 Pfund Kalbskotelettes
- 1 EL Salz
- Prise Pfeffer
- 40g Fett

Zur Fleischfülle:

- 200g Schweinefleisch ohne Knochen, (eventuell gehacktes)
- 1 Ei
- 1 Brötchen
- $\frac{1}{2}$ EL Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ EL Petersilie
- 1 TL Salz
- Prise Pfeffer
- Muskat

Zum Belegen:

- 2 EL Käse (Schweizer- oder Parmesan)
- $\frac{1}{8}$ L Sauer-Rahm
- $\frac{1}{8}$ L Fleischbrühe
- 2 EL Wein

Anmerkung von Heerby:

Ich habe dazu noch Tomaten (der Garten gibt derzeit viel davon ab) im Backofen mitgedämpft. Bei reichlicher Füllmenge braucht es dazu ausser Gemüse keine weiteren Beilagen.

Ansonsten passen dazu Rösti oder auch Teigwaren.

Risotto a la Italia nach Heerbys Art

Risotto schnell und einfach

Zubereitung

Pouletfile, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und im Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nicht auf höchster Stufe anbraten, darauf achten dass die Zwiebeln und Knoblauch nicht braun werden. Poulet herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Reis zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und solange dünsten bis er glasig wird. Reis mit Gemüsebouillon ablöschen. Die Gemüsebouillon muss den Reis komplett bedecken. Reis nun bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Oregano würzen.

Paprikaschote, getrocknete Tomaten und Oliven in kleine Stücke schneiden. Behalten Sie den Reis immer im Auge, damit er nicht ansetzt. Eventuell Gemüsebouillon nachgeben. Nach ca. 15-20 Minuten (kontrollieren, dass der Reis noch leicht bissfest ist) Paprika getrocknete Tomaten, Oliven und Poulet zum Reis geben. Alles nochmals kurz erhitzen. Anschliessend mit Balsamico (je nach Geschmack) Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Wenn der Reis gar ist (nicht matschig werden lassen) den Ziegenkäse und Mascarbone unterziehen und 1 2 Minuten nochmals erhitzen. Servieren.

En Gueta!

Zutaten für 2-3 Personen

200g Reis
200g Pouletfile (Hähnchen)
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
1 kl. Glas grüne Oliven
125 g getrocknete Tomaten in Öl
100 g Ziegenkäse
100 g Mascarbone
2 Essl. Olivenöl
ca. 600-700 ml Gemüsebouillon
Aceto balsamico
Oregano
Salz und Pfeffer

Peperoni-Rhabarbersalsa als Beilage zu Koteletts

Pikante Rhabarbersalsa die zu vielen Fleischgerichten passt

Wer kann sich das vorstellen: **Eine pikante Rhabarbersalsa** die zu vielen Fleischgerichten passt. Man kennt ja hauptsächlich nur den Rhabarberkuchen oder -kompott. Also mal was neues ausprobieren. Ihr werdet begeistert sein. Die Salsa kann warm oder kalt serviert werden. Gut passt es zu Schweinskoteletts oder Schweinenierstück aus der Pfanne oder vom Grill. Dazu

passt zum Beispiel Pommes, gekochte Kartoffeln, Kohlrabi und Rübligemüse.

Zubereitung

Sauce

Für die Salsa den Rhabarber rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und entkernen. Anschliessend fein hacken. Die Rosmarinnadeln ebenfalls sehr fein schneiden. Den ausgepressten Orangensaft bereitstellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Hitze wieder etwas reduzieren und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten die Schalotten, Knoblauch, Chilischote und Rosmarin im Olivenöl andünsten.

Den Rhabarber mit dem Orangensaft und dem braunem Zucker dazugeben, mit Salz würzen und das Ganze offen bei mittlerer Hitze ca 10 Minuten kochen lassen. bis der Rhabarber fast zerfallen ist. Mit etwas Salz abschmecken und abkühlen lassen.
Zur Seite stellen.

Koteletts

Koteletts trocken tupfen.

Rosmarin fein hacken. Die Koteletts beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarin bestreuen.

Bratbutter erhitzen und die Koteletts beidseitig ca 2-3 Minuten anbraten.

Mit Salsa und Beilagen Servieren.

Zutaten

Sauce

- 300g Rhabarber
- 1 Schalotte
- 1-2 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Orange (Blond Orange)
- 1 Esslöffel Olivenöl

Koteletts

Koteletts

4 Schweinekoteletts ca. 160 g
1 Orange (Blond Orange)
1 Rosmarinzweig
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter

Anmerkung

Ich

habe heute anstelle von Koteletts (meine Frau mag keine Knochen

am Fleisch) Schweinsnierstück verwendet. Koteletts vom Grill eignen sich ebenfalls gut dazu sowie Lammkoteletts. Die Salsa kann

bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tessiner Braten

Tessinerbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Zubereitung

Fleisch mit Salz, Pfeffer und zerdrückter Knoblauchzehe gut einreiben, mit Speck umwickeln und binden. Wer sich diese Mühe sparen will kann den Tessinerbraten auch vom Metzger vorbereiten lassen.

Den Braten in einen Bräter legen. Rübli, Lauch und Sellerie in kleine Stücke schneiden und um den Braten legen. Mit Bouillon begiessen und einen Deckel darüber geben.

Den Bräter in den Backofen schieben auf der unteren Ebene und bei 200 Grad etwa 120 Minuten braten. Zwischendurch Rotwein und bei Bedarf etwas Bouillon nachgiessen.

Braten herausnehmen und warm halten. Sauce mit Mixstab pürieren, Crème fraîche einrühren und würzen.

Kartoffelstock

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grosse Würfel schneiden. In Salzwasser 25 – 30 Minuten gar kochen und das Wasser mit einem Sieb abgiessen.

Die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse zerdrücken; mit der Kartoffelpresse sind sie sicherer, dass keine Knöllchen in der Kartoffelmasse hat.

2 dl Milch mit dem aufgefangenen Kochwasser (1 dl) mischen. Butter im Milch-Kochwassergemisch zergehen lassen. Milch-Kochwassergemisch langsam, unter ständigem rühren zu den

Kartoffeln beifügen.

Herd auf kleinere Stufe zurückschalten und alles kräftig durchrühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist. Man sagt der Kochlöffel sollte ca 50 mal rund um die Pfanne gehen, damit der Kartoffelstock so richtig luftig und cremig wird.

Mit Salz und Muskat würzen und servieren.

Zutaten

- 0.5 l Bouillon
- 5 Esslöffel Crème fraîche
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2 Stück Lauch ohne Grün
- 2 Rüebli
- 1 Knolle Sellerie
- Pfeffer
- 1/4 Ltr Rotwein
- 1 kg Schweinebraten
- 300 g Speckscheiben

Zutaten für Kartoffelstock

- 800-1000g Kartoffeln
- 2 dl Milch
- 40 g Butter
- Salz, Muskatnuss gerieben

Für die Beilagen:

Gemüse je nach Saison (Karotten, Blumenkohl, Broccoli, etc) im Steamer oder auf Herd zubereiten.

Lammrack mit Tomatenkartoffeln im Backofen

Lammfleisch stammt von Tieren, die maximal 14 Monate alt sind und ein Schlachtgewicht zwischen 18 und 20 Kilo haben. Das an Ostern bevorzugte Milchlamm ist jünger und wiegt nur rund 8 bis 10 Kilo. Es wird ausschliesslich mit Milch gefüttert – daher der Name. Ältere Tiere werden als Schafffleisch deklariert. Der Fachmann erkennt sie an den zwei bis sechs Schaufelpaaren, den richtigen Zähnen, die nach dem Herausfallen der Milchzähne nachwachsen. Gute Schlachtlämmer zeigen an Keule und Rücken einen guten Fleischansatz und eine dünne, helle Fettschicht. Grob strukturiertes Fett mit gelblicher Farbe kann entfernt werden, wenn man will, denn dieses Fett ist die Hauptursache, wenn Lammfleisch einen sehr intensiven Geschmack aufweist.

Zubereitung:

Die Racks am Rückenknochen einschneiden, besser vom Metzger einfräsen oder mit dem Beil anhacken lassen, so dass die Koteletts besser getrennt werden können. Gute Schlachtlämmer zeigen an Keule und Rücken einen guten Fleischansatz und eine dünne, helle Fettschicht. Grob strukturiertes Fett mit gelblicher Farbe kann entfernt werden, wenn man will, denn dieses Fett ist die Hauptursache, wenn Lammfleisch einen sehr intensiven Geschmack aufweist.

Ofen vorheizen

2 Gratinformen bereitstellen, die im Ofen nebeneinander Platz haben

Den Backofen auf 200(Umluft ca, 180°) Grad vorheizen.

Backzeit: ca. 40-50 Minuten

Rezept für 4 Personen

Zutaten Fleisch

- 1 Stück Lammrack ca.600-700g
- 2 Stück Rosmarinzweige
- 4 Stück Thymianzweige
- 2 Esslöffel körniger Senf
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Kartoffeln

- 400 g Kartoffeln
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Cherrytomaten
- 2 Stück Rosmarinzweige
- 6 Stück Thymianzweige
- 8 Basilikumblätter
- 2-4Stück Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl

Zubereitung Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit Küchenpapier trocknen. Dann der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in die erste mit Olivenöl ausgepinselte Gratinform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen

Jetzt die Cherrytomaten waschen, entstielen und ganz zwischen den Kartoffeln einlegen

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Mit den Salbeiblättchen über die Kartoffeln verteilen

Den Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Schüsselchen mit dem Olivenöl mischen. Über die Kartoffeln und Tomaten verteilen

Ab in den Ofen damit.

Lammrack vorbereiten

Inzwischen für das Fleisch Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. In ein Schüsselchen geben und mit Senf, Olivenöl, etwas Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Die Lammracks damit rundum bestreichen. In die zweite Gratinform legen.

Nach 20 Minuten Backzeit der Kartoffeln die Lammracks ebenfalls daneben einschieben und 17 (medium)–20 Minuten (noch gerade rosa) backen. (Je nach Grösse des Racks kann die Zeit auch erhöht werden)

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Folie bedeckt 5–8 Minuten stehen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem entstandenen Bratensaft beträufeln. Etwas Tomatenkartoffeln daneben anrichten, den Rest separat dazu servieren.

Guľasch

Rezept aus Grossmutter's Kochbuch 1911

Gulasch ist ein Ragout ungarischen Ursprungs. Was in allen anderen Ländern „Gulasch“, „Gulyas“ oder „goulash“ heißt, ist jedoch in Ungarn das *Pörkölt* bzw. *Paprikás*. Nur in Ungarn ist ein *gulyás* eine Suppe [Gulaschsuppe](#). Gulyás gilt als das Nationalgericht Ungarns, dabei war es in den ersten Ausgaben des Ungarischen National-kochbuchs des fiktiven Autors *Czifray (Czövek) István* nicht enthalten; der lange Prozess des „Erfindens“ der Tradition und des „nationalen“ Essens begann in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts. Gulyás gilt als das [Nationalgericht](#) Ungarns, dabei war es in den ersten Ausgaben des Ungarischen Nationalkochbuchs des fiktiven Autors *Czifray (Czövek) István* nicht enthalten; der lange Prozess des „Erfindens“ der Tradition und des „nationalen“ Essens begann in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts.

[Wikipedia](#)

Zubereitung:

Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch werden gewaschen, geklopft und in 4 cm grosse Würfel geschnitten. Nun lässt man Fett heiss werden, dämpft darin feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt das Fleisch zu und brät es auf starkem Feuer rasch braun. Hierauf streut man braunes Mehl darüber, löscht nach 10 Min. mit heisser Fleischbrühe ab, würzt mit Salz, Paprika, Essig und lässt das Fleisch zugedeckt 1 Std. dämpfen. Kurz vor dem Anrichten gibt man Wein hinzu.

Dazu passt Apfelmuss und Knöpfli

PS: Gulasch wird in vielen Arten zubereitet. Meinen Favoriten werde ich demnächst einbringen.

Zutaten für 4 Personen:

- Ochsen(Rind)-,Schweine- und Kalbfleisch zusammen 2 1/2 Pfd.,
- 40 g Fett, 1 Essl. fein geschnittene Zwiebel,
- 3–4 Essl. braunes Mehl,
- 3/4 l Fleischbrühe, 1 Essl. Salz,
- Messerspitze Paprika,
- 1 Essl. Essig,
- 3–4 Essl. Wein.



Zur Herstellung von Apfelmus werden die Äpfel erst vom Kerngehäuse getrennt, evtl. geschält, in kleine Stücke zerschnitten und aufgekocht. Je nach verwendeter Apfelsorte zerfällt das Fruchtfleisch beim Kochen unterschiedlich stark und kann sich von Gelb in Zartrosa oder dunkles Rostrot verfärben, das folgt aus den Oxidationsprodukten der Fruchtsäuren und der Farbe der Schale, sofern sie mitverarbeitet wird.

[Wikipedia](#)

Zubereitung:

Die halbe Zitrone auspressen und mit Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse unbedingt gründlich entfernen

Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelmus nach Belieben mit einer Kartoffelpresse oder Stabmixer verfeinern und nachsüßen. Einige mögens gerne mit Zimt, welcher im Apfelmus für ein tolles Aroma sorgt. Dafür nach der Kochzeit das Apfelmus mit etwas Zimtpulver abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

- 1/2 Zitrone
- 1/8 l Wasser
- 5 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 kg Äpfel