

Apfel-Bohnen-Bällchen, Apfelringe, heißer Apfelwein

Für zwei Personen

Für den Apfelwein:

½ L Apfelwein	1 L Apfelsaft	2 Zitronen, Abrieb
2 Zimtstangen	3 Gewürznelken	

Für die Apfelringe:

2 große, säuerliche Äpfel	125 ml Sojadrink	50 ml Sprudelwasser
110 g Weizenmehl, 405	½ TL Backpulver	½ EL Zucker
½ Pck. Vanillezucker	½ Prise Salz	1½ EL Zucker
1 TL Zimtpulver	Pflanzenöl	

Für die vegane Schlagsahne:

200 ml vegane Schlagcreme, 31%	½ Pck. Vanillezucker
--------------------------------	----------------------

Für den Tomaten-Dip:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Tomatenmark
1 EL heller Balsamico	1 EL Ahornsirup	½ TL Chilipulver
1 Prise Zimt	Pflanzenöl	Salz

Für die Bällchen:

1 kleiner Apfel	250 g Kidneybohnen	1 kleine Zwiebel
3 EL Semmelbrösel	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Tomatenmark
1 Prise gerebelter Oregano	1 Prise gerebelter Thymian	1 Prise Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Apfelwein:

Die Zitronen heiß abwaschen und Schale abreiben. Dann in Scheiben schneiden. Apfelwein, Apfelsaft, Zimt, Gewürznelken und Zitronenschale in einen Kochtopf geben und bei niedriger Hitze kurz köcheln lassen.

Getränk abseihen und in Gläser füllen. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Für die Apfelringe:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Pflanzendrink und Sprudelwasser hinzufügen, mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und beiseitestellen.

Äpfel waschen, entkernen, optional schälen und in 1,5-2 cm dicke Scheiben schneiden. So viel Öl in eine beschichtete Pfanne geben, dass der Boden gleichmäßig bedeckt ist. In einem tiefen Teller Zucker und Zimt mischen. Einen weiteren Teller mit Küchenpapier auslegen. Das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen.

Apfelringe mit zwei Gabeln in den Teig tauchen. Herausnehmen, den überschüssigen Teig abtropfen lassen und direkt in das heiße Öl legen.

Bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten pro Seite goldbraun, knusprig ausbacken. Apfelküchlein aus der Pfanne nehmen und auf den vorbereiteten Teller legen. Den Vorgang mit den restlichen Apfelringen wiederholen.

Für die vegane Schlagsahne:

Schlagcreme mit Vanillezucker in eine Rührschüssel geben mit einem Handrührgerät 5 Minuten aufschlagen. Mit dem Apfelküchlein servieren.

Für den Tomaten-Dip:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anrösten. Tomatenmark einrühren. Mit 75 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Zimt, Balsamico, Ahornsirup, Chili und etwas Salz hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Bis zum Ser-

vieren erkalten lassen.

Für die Bällchen:

Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf mit einem EL Öl glasig anschwitzen. Kidneybohnen in eine Schüssel geben und zerdrücken. Apfel waschen und direkt zu den Kidneybohnen reiben. Semmelbrösel, Senf und Tomatenmark unterrühren und mit Oregano, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig kleine Bällchen formen.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Bällchen darin bei mittlerer bis hoher Hitze rundherum anbraten, bis sie braun und knusprig sind.

Eda Block am 21. Dezember 2023