

Bratapfel-Soße

Für zwei Personen

1 Apfel (Pink Lady)	1 EL Butter	1 EL Ahornsirup
1 EL Honig	4 Nelken	1 Sternanis
1 TL Zimt	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Den Apfel waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und darin die Würfel ca. 2-3 Minuten anbraten.

Eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. Sirup, Honig, Nelken, Sternanis und Zimt zugeben. Karamellisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen. Vom Herd nehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

Nelken und Sternanis aus der Sauce herausholen. Speisestärke einrühren. Kurz aufkochen lassen.

Catharina Appelhagen am 27. November 2017