

Pikant gefüllter Bratapfel mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1/2 Brötchen vom Vortag	2 Äpfel (z.B. Boskoop)
2 große mehligk. Kartoffeln	3 EL Butterschmalz	100 g Rinderhack
3 Zweige Majoran	250 ml Apfelsaft	2 EL Sahne
1/2 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
1 Stück Ingwer	1 Eiweiß	

Eine Zwiebel schälen und fein hacken. Brötchen in Würfelchen schneiden und in Wasser einweichen. Äpfel gründlich waschen und das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen, jedoch nicht ganz durchstechen, so dass der Boden erhalten bleibt. Mit einem kleinen Löffel noch ein wenig Fruchtfleisch herausnehmen und beiseite stellen. Kartoffeln schälen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten. Brotwürfel ausdrücken und mit den angebratenen Zwiebeln zum Hackfleisch geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Die Hackfleischmischung in die ausgehöhlten Äpfeln füllen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Eine Zwiebel schälen und hacken und in Butterschmalz anschwitzen. Majoranblätter abzupfen und mit den Apfelresten dazugeben. Etwas anschwitzen und mit dem Apfelsaft und der Sahne ablöschen. Die Soße pürieren und durch ein Sieb passieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die Soße geben. Die Kartoffeln auf einer groben Reibe reiben, ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß untermischen. Aus der Masse in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz kleine Rösti kross ausbacken und mit den Äpfeln servieren. Dazu die Apfel-Schnittlauchsoße reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 26. Januar 2010