

Apfelmus-Soße

Für 2 Portionen

3 Äpfel ca. 100 g Zucker 1 Stück Ingwer (20 g)
50 ml Weißwein 2 cl Apfelschnaps

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Einen Topf mit dem Zucker erhitzen und die Apfelstücke darin karamellisieren. Den Apfelschnaps dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Alles zusammen etwa 10 Minuten kochen lassen und dann mit einem Mixstab pürieren. Das Apfelmus auf Tellern, zum Beispiel zu Pfannkuchen, servieren.

Steffen Henssler am 24. 01. 2012