

Rezept

# Äpfel mit Kohl-Hackfleisch-Füllung

Ein Rezept von Äpfel mit Kohl-Hackfleisch-Füllung, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Weißkohl	Salz
<b>2 Scheiben</b> Toastbrot	<b>300 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1</b> Ei (Größe L)	<b>40 g</b> frisch geriebener Bergkäse
<b>je 1 TL</b> rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver	<b>4</b> große Äpfel
<b>1</b> große rote Zwiebel	<b>1 TL</b> getrocknete Thymianblättchen
<b>50 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Den Kohl waschen, die Blätter von den dicken Mittelrippen befreien und in feine Streifen schneiden. Wasser zum Kochen bringen und salzen, die Kohlstreifen darin ca. 1 Min. sprudelnd kochen lassen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Das Toastbrot in lauwarmem Wasser einweichen. Gut ausdrücken, zerpfücken und mit dem Hackfleisch, dem Kohl, dem Ei und dem Käse in eine Schüssel geben. Mit Salz und beiden Sorten Paprika würzen und gründlich durchkneten.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Äpfel waschen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen und das Fruchtfleisch bis auf einen knapp 1 cm dicken Rand aus den Äpfeln lösen. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken, mit den Apfelwürfeln und dem Thymian mischen, salzen und in eine ofenfeste Form geben. Die Hackfleischmischung auf die Äpfel verteilen und die Äpfel nebeneinander in die Form setzen.
4. Die Äpfel im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind, und auf vier Teller verteilen. Die Apfel-Zwiebel-Mischung mit der Sahne verrühren und abschmecken, zu den Äpfeln servieren.