

Rezept

Apfel-Majoran-Sauce

Ein Rezept von Apfel-Majoran-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

450 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Elstar)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Majoran
2 EL Butter	100 ml trockener Cidre (ersatzweise Brühe)
1/4 l Hühner- oder Gemüsebrühe	3 EL Crème fraîche
Salz	Pfeffer
1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen. Majoranzweige abbrausen und trockenschütteln. Einige Blättchen zum Garnieren abzupfen.
2. Die Butter erhitzen, Zwiebel darin weich dünsten. Äpfel und zerdrückten Knoblauch hinzufügen und unter Rühren 5 Min. leicht bräunen. Cidre, Brühe und Majoranzweige dazugeben und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze 10 Min. im offenen Topf köcheln, bis die Äpfel weich sind.
3. Die Majoranzweige entfernen. Die Mischung mit dem Pürierstab oder mit dem elektrischen Mixer zu einer glatten Sauce verarbeiten. Crème fraîche einarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Warm servieren. Mit den übrigen gehackten Majoranblättchen bestreuen. Dazu Puten- oder Hähnchenfilet oder Schweinekotelett servieren.