

Rezept

Apfel-Zwiebel-Sauce

Ein Rezept von Apfel-Zwiebel-Sauce, am 17.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	1 säuerlicher Apfel (z. B. Elstar)
1 dünner Streifen durchwachsener Räucherspeck (ca. 40 g)	400 ml trockener Weißwein
2 EL süße Chilisauce	2 EL Zucker
1 gehäufter TL Speisestärke	100 ml Apfelsaft
Salz	2 EL Crème fraîche
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen. Den Apfel halbieren. Das Kerngehäuse entfernen, Apfel schälen und würfeln. Den Speck in einem Topf 2-3 Min. auslassen. Zwiebeln, Apfelwürfel, Wein und Zucker hinzufügen. Alles aufkochen und 10 Min. leise kochen lassen.
2. Den Topf vom Herd ziehen. Den Speckstreifen entfernen und die Sauce mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Die Chilisauce hinzufügen und alles noch 3-4 Min. weiterkochen lassen.
3. Den Apfelsaft mit der Speisestärke verrühren und in die Sauce rühren. Sauce 3-5 Min. weiterkochen lassen, bis sie leicht andickt ist. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die Crème fraîche unterrühren. Die Sauce salzen, pfeffern und lauwarm servieren.