

Rezept

Apfelkren zum Tafelspitz

Ein Rezept von Apfelkren zum Tafelspitz, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Äpfel
50 ml Apfelsaft
Salz

2 EL Weißweinessig
ca. 80 g frische Meerrettichwurzel
Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, anschließend auf einer Gemüsereibe grob raffeln. Sofort mit Essig mischen und mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze offen in 5 Min. leicht weich dünsten, nach Wunsch mit dem Pürierstab pürieren.
2. Inzwischen den Meerrettich schälen, fein reiben und sofort unter die warme Apfelmasse mischen. Mit Salz und Zucker mischen und lauwarm oder kalt zum Tafelspitz servieren.