

Rezept

# Stew mit Apfel und Klößen

Ein Rezept von Stew mit Apfel und Klößen, am 30.05.2026

## Zutaten

<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
<b>300 g</b> Schweinefilet	<b>1 EL</b> Mehl
<b>2 EL</b> Apfelessig	<b>150 ml</b> Cidre Brut (ersatzweise ungesüßter Apfelsaft)
<b>1 EL</b> körniger Senf	<b>250 ml</b> Hühnerbrühe
<b>1</b> Apfel (z. B. Boskop)	<b>100 g</b> Möhren
Salz	Pfeffer
<b>Für die Klöße:</b>	
<b>125 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> Zucker	Salz
<b>20 g</b> kalte Butter	<b>125 ml</b> Milch
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Selleriestange waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Zwiebel, Sellerie, Knoblauch, Lorbeerblatt und Thymian in den Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze 5 Min. anbraten.
2. Das Schweinefilet in große Würfel schneiden, in den Topf geben und rundum leicht anbräunen. Das Mehl in den Topf streuen und alles miteinander vermengen. Mit dem Apfelessig und Cidre ablöschen und 2 Min. köcheln lassen, bis der Alkohol verflogen ist.
3. Senf und Hühnerbrühe hinzufügen und alles offen bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Den Apfel schälen und halbieren. Die Hälften entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel- und Möhrenstücke in den Topf geben. Alles salzen, pfeffern und zugedeckt 45 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Inzwischen für die Klöße Mehl, Backpulver, Zucker und ½ TL Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und alles mit den Fingerspitzen zu einem krümeligen Teig verreiben. Dann Milch, Thymian und Pfeffer hinzufügen und alles zu einem glatteren Teig verkneten.

5. Nach 45 Min. Kochzeit das Stew kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kloßteig zu Bällchen formen und diese nebeneinander auf dem Stew verteilen, sodass es komplett von den Klößen bedeckt ist. Den Topfdeckel wieder aufsetzen und Stew und Klöße weitere 15 Min. garen, dann im Topf servieren.