

Kochen

Pikante Apfelsauce



ZUTATEN

2 Aepfel **kochfest**

0.5 Peperoncini

1 Zwiebel **klein**

1 **Esslöffel** Butter

1 **Teelöffel** Zucker gestrichen, braun

0.5 **Teelöffel** Currypulver

1 **dl** Weisswein

1 **dl** Wasser

Salz, Pfeffer **aus der Mühle**

ZUBEREITUNG

- 1 Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch sehr klein würfeln. Den Peperoncino entkernen, jedoch ganz belassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2 Die Butter erhitzen und Zwiebel sowie Apfelwürfelchen darin hellgelb dünsten. Den Zucker darüber streuen und so lange weiterdünsten, bis er leicht caramelisiert. Dann den Curry und den Peperoncino beifügen und kurz mitdünsten. Den Weisswein und das Wasser dazugiessen, aufkochen und die Sauce auf mittlerem Feuer dicklich einkochen lassen.
- 3 Zum Fertigstellen den Peperoncino entfernen und die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie Curry abschmecken.