



Die neue Apfelernte ist da

Wenn jetzt im Herbst die frisch geernteten Äpfel an den Marktständen und in den Geschäften zum Zugreifen einladen, wird es Zeit für die Apfelküche. Und dass Äpfel in der Küche auch

jenseits des klassischen Kuchens und des Apfelkompotts vielseitig und lecker einsetzbar sind, zeigen die folgenden Rezepte. Guten Appetit!

Apfel-Kürbis-Suppe

Zutaten

- 500 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Jonagold)
- 500 g Kürbis
- 150 g mehliges Kartoffeln
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- 1 EL Currypulver
- Salz, Pfeffer, neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Kürbis und Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Kürbis und Kartoffeln kurz darin andünsten. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen und anrösten. Zuletzt die Äpfel zugeben.

Mit Brühe ablöschen und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Die Sahne zugießen und weitere 10 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. **d**

Überbackenes Schweinefilet

Zutaten

- 8 Schweinefiletmedaillons (ca. 600 g)
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 3 Äpfel
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 100 g geriebener Käse (nach Geschmack, z. B. Gorgonzola oder Parmesan)
- 100 g Sahne
- 2 TL Senf, 1/2 Bund Thymian und Petersilie, Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Medaillons mit Speck umwickeln. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch im erhitzten Öl von jeder Seite kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Apfelscheiben zum Öl geben und andünsten. 8 Scheiben in eine Auflaufform verteilen, den Rest würfeln. Das Fleisch auf den Apfelscheiben verteilen, mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen gewürfelten Äpfel anschließend mit in die Form geben.

Thymian und Petersilie waschen und kleinhacken. Toastbrot reiben. Kräuter, Brot, Käse und Sahne mischen und über das Fleisch gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 20 Minuten überbacken. **d**

Apfel-Mandel-Auflauf

Zutaten

- 500 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Jonagold)
- 6 Brötchen vom Vortag
- 8 Eier
- 1 l Milch
- 100 g gestiftelte Mandeln
- 12 EL Ahornsirup oder Honig
- 6 EL Zucker
- Zimt
- Zitronensaft
- Butter zum fetten der Auflaufform

Zubereitung

Brötchen in Scheiben schneiden. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und 2 EL Zucker marinieren. Die Mandelstifte anrösten.

In der gefetteten Auflaufform Brötchen, Äpfel, Mandeln und 8 EL Ahornsirup abwechselnd schichten und mit Zimt bestäuben.

Milch und Eier zusammen mit dem restlichen Zucker und Ahornsirup verquirlen und über den Auflauf gießen. 10 Min. ziehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. bei 175° C backen. **d**

