

Obst- und Gartenbauverein Rottenburg e.V.

Apfelrezepte



Liebe Freunde des Obst- & Gartenbaus,

**wenn in einem Lehrgarten ÄPFEL geerntet werden,
so kann dies kein Selbstzweck sein!**

Was man außer:

Saft, Most, Mus oder

einer Apfelbeet, versunkenem Apfelkuchen

alles aus Äpfeln machen kann, ist Thema dieser Sammlung.

**Wir, der Obst- & Gartenbauverein Rottenburg, wünschen ein gutes Gelingen
beim Kochen bzw. Anrichten der Rezepte.**

KONTAKT:

Herbert Heberle Tel.: 0 74 72 / 3781 und Gerold Maier 07472 / 3184

Obst- und Gartenbauverein Rottenburg e.V.....	1
1. Borsteler Apfelsuppe, Zutaten für 15 Portionen.....	3
2. Normannisches Apfelhähnchen (Frankreich), für 2 Portionen.....	3
3. Himmel und Erde (Rheinland), für 2 Portionen.....	4
4. Kürbis-Apfel-Eintopf für 2 Portionen	4
5. Kohlrabi-Apfel-Salat, für 2 Portionen	5
6. Kürbis- Apfel-Salat, für 2 Portionen	5
7. Gepfeffertes Apfelgemüse, Beilage zu gegrilltem Fisch, für 4 Portionen	6
8. Spargel-Apfel-Salat, für 4 Portionen	6
9. Apfel-Wurstsalat, für 4 Portionen	7
10. Ungarische Apfelsuppe, für 4 Portionen.....	7
11. Apfelbrotsuppe (Oberlausitz), für 4 Portionen.....	8
12. Apfel-Kartoffelbrei (Oberlausitz).....	8
13. Apfel-Bohnen-Gemüse (Friesland), für 4 – 6 Portionen.....	9
14. Zwiebel-Apfel-Auflauf, für 4 Portionen.....	9
15. Schmucke Anlage überm Neckar-Tal	10

1. Borsteler Apfelsuppe, Zutaten für 15 Portionen

1 1/2 kg Hackfleisch, gemischt
1 kg Zwiebeln
1 1/2 Ltr. Brühe
1 Glas Gewürzgurken
8 Äpfel
6 Paprika, frisch
1 große Dose Champignons
1 große Dose Erbsen
1 kleine Flasche Ketchup
0,6 Ltr. Sahne
Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
Cognac

Das Hack anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürfelten Zwiebeln dazugeben und anbraten. Fleischbrühe, gewürfelte Gurken, Äpfel, Paprika, Champignons, Erbsen und Ketchup dazugeben, einmal durchkochen und über Nacht ziehen lassen. Dann mit Cognac und Cayennepfeffer abschmecken. Sahne unterheben. Nur noch heiß machen, aber nicht mehr kochen.

2. Normannisches Apfelhähnchen (Frankreich), für 2 Portionen

2 Hähnchenkeulen
25 g Margarine oder Butter
Salz und Pfeffer
350 g Äpfel, geschält und in Scheiben geschnitten
1 EL Zitronensaft
1 EL Apfelwein
½ TL gemahlener Zimt
15 g Rosinen, 1 Stunde eingeweicht
5 EL süße Sahne
Zum Garnieren
½ roter Apfel, in Scheiben
2 TL gehackte frische Petersilie

Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Hälfte der Margarine in einer Pfanne zerlassen. Fleisch im Fett rundherum anbräunen. Keulen auf eine Platte geben und reichlich würzen. Restliche Margarine in die Pfanne geben und Apfelscheiben leicht anbraten. Die Hälfte der Äpfel in eine feuerfeste Form füllen, Fleisch darauf legen. Restliche Äpfel rund um das Fleisch legen. Zitronensaft, Apfelwein, Zimt, Rosinen und Gewürze mischen und über das Ganze gießen. Mit Alufolie und einem Deckel verschließen und ca. 1 Stunde im Ofen garen. Sahne unterrühren, den in Scheiben geschnittenen roten Apfel zufügen und nochmals 5 Minuten in den Ofen stellen. Eventuell nachwürzen und mit Petersilie bestreut servieren. Für Normannisches Schweinefleisch ersetzt man die Hähnchenkeulen durch 2 Schweineschnitzel.

3. Himmel und Erde (Rheinland), für 2 Portionen

500 g Kartoffeln
2 Äpfel (à 150 g), geschält und in Spalten geschnitten
1 roter Apfel, in Spalten geschnitten
30 g durchwachsener Speck
2 EL Öl
2 EL Schnittlauchröllchen
4 Bratwürstchen
2 EL weiche Butter
Pfeffer, Salz, Muskat, Zitronensaft

Kartoffeln schälen und grob würfeln. Mit den 2 Äpfeln zusammen in kochendem Salzwasser 15 – 20 Minuten garen.

Speck fein würfeln und im Öl knusprig ausbraten. Heraus nehmen und mit dem Schnittlauch mischen.

Spalten des roten Apfels mit den Bratwürsten im Speckfett rundherum goldbraun braten.

Kartoffel-Apfel-Mischung abgießen, ausdämpfen lassen und fein stampfen. Die Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat würzen.

Püree mit der Speckmischung, Apfelspalten und Würstchen servieren.

4. Kürbis-Apfel-Eintopf für 2 Portionen

500 g Hokkaido-Kürbis
400 g fest kochende Kartoffeln
2 -3 mittelgroße Äpfel
1 Stange Lauch
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
350 g Kasseler (ohne Knochen, am Stück)
3 Stiele Majoran
3 Lorbeerblätter
1 Dose weiße Bohnen (425g EW)

Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und etwas kleiner als den Kürbis würfeln. Lauch putzen und würfeln. Äpfel schälen, entkernen und achteln.

Brühe in einen Topf geben, die Gemüse und Äpfel dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kasseler auf das Gemüse legen, die Majoranstiele und Lorbeerblätter darüber verteilen. Zugedeckt auf dem Herd zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.

Am Ende der Garzeit die Bohnen kalt abspülen und abtropfen lassen. Kasseler aus dem Topf nehmen und ruhen lassen. Bohnen in den Topf geben und erwärmen.

Salzen und Pfeffern. Mit dem in Scheiben geschnittenen Kasseler servieren.

5. Kohlrabi-Apfel-Salat, für 2 Portionen

300 g Kohlrabi
1 roter Apfel
2 EL Pinienkerne
1 EL Thymianblättchen (fein gehackt)
2 EL Weißweinessig
1 – 2 TL Honig
4 EL Öl
Salz, Pfeffer

Kohlrabi schälen, vierteln und in sehr dünne Scheiben hobeln. Scheiben mit Salz bestreuen, vorsichtig mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Thymian mit Essig, Honig, Öl, etwas Salz und Pfeffer verschlagen.

Apfel vierteln, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden, sofort mit der Soße mischen.

Kohlrabi trocken tupfen, ebenfalls unter die Soße mischen und mit Pinienkernen bestreuen.

6. Kürbis- Apfel-Salat, für 2 Portionen

1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 – 2 TL Thymian (ersatzweise ½ - 1 TL getrockneter Thymian)
2 EL Honig
3 EL Obstessig
6 EL Sonnenblumenöl
Salz, 1 TL süßer Senf
1 TL edelsüßes Paprikapulver
400 g Muskat Kürbis (ersatzweise Hokkaido-Kürbis)
2 mittelgroße Äpfel
2 EL Kürbiskerne
1 TL Zucker

Chilischote entkernen und fein hacken. Knoblauchzehe und Thymian fein hacken. Honig, Obstessig, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Chili, Salz, Thymian, Senf und Paprika in ein Glas mit Schraubdeckel geben, fest verschließen und kräftig schütteln. Kürbis schälen und grob raspeln. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Apfel und Kürbis in eine Schüssel geben und sofort mit der Vinaigrette vermischen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Zucker bestreuen, Pfanne schwenken und warten bis der Zucker flüssig wird. Aus der Pfanne auf Backpapier schütten, kurz abkühlen lassen und über den Salat streuen.

7. Gepfeffertes Apfelgemüse, Beilage zu gegrilltem Fisch, für 4 Portionen

400 g saftige Äpfel (z.B. Cox Orange)
1 EL Butter
Salz
1 TL grob gestoßener Pfeffer
1 Stückchen Zimtstange

Die Äpfel waschen, abtrocknen, Äpfel mit harter Schale schälen. In Achtel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelscheiben hinein geben. Leicht salzen, mit Pfeffer bestreuen und die Zimtstange hinzufügen. Bei leichter Hitze unter gelegentlichem Wenden zugedeckt weich schmoren. Die Äpfel sollen weich sein, aber nicht zerfallen.

8. Spargel-Apfel-Salat, für 4 Portionen

800 g grüner Spargel
 $\frac{3}{4}$ l Wasser, je 1 TL Salz und Zucker
3 EL Orangensaft
3 EL Salat-Mayonnaise
150 g Crème fraîche
2 TL süßer Senf
Salz, Pfeffer, Zucker
5 Äpfel (z.B. Elstar)
1 Bund Kerbel

Spargel abspülen, das untere Drittel schälen. Die Enden abschneiden und die Stangen in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und die Spargelstücke darin 8 Minuten garen. Herausnehmen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Für die Salatcreme Orangensaft, Mayonnaise, Crème fraîche und Senf glatt schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Äpfel gründlich waschen und abtrocknen. Dann vierteln, das Kernhaus entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Äpfel und Spargelstücke auf 4 Tellern anrichten und die Salatcreme darüber geben. Mit Kerbelblättchen garnieren.

9. Apfel-Wurstsalat, für 4 Portionen

1 Zwiebel, 2 Äpfel
150 g Dauerwurst
1 große Essiggurke
1 EL Essig
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden. Äpfel schälen und würfeln. Dauerwurst und Essiggurke auch würfeln. Alles mischen. Für die Salatsoße Essig und Öl mischen, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit 1 Prise Zucker abschmecken. Über den Apfel-Wurstsalat gießen. Gut umrühren. 20 Minuten ziehen lassen.

10. Ungarische Apfelsuppe, für 4 Portionen

40 g Margarine, 4 Äpfel
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 Paprikaschoten
½ Salatgurke
½ l Brühe aus Würfeln
3 Scheiben Weißbrot
½ Tasse saure Sahne
Salz, Pfeffer, reichlich Paprika edelsüß
1 Prise Zucker
1 Bund Schnittlauch

Fett zerlassen. Geputzte Äpfel, Zwiebeln Knoblauchzehe, Paprikaschoten und Gurke grob würfeln. Im Fett anschmoren. Mit Brühe aufgießen, 20 Minuten dünsten. Brotscheiben zerpflücken und dazugeben, dann die saure Sahne und die Gewürze gut verrühren. Mit gehacktem Schnittlauch servieren.

11. Apfelbrotsuppe (Oberlausitz), für 4 Portionen

100 g altbackenes Brot
1 1/2 l Wasser
2-3 Nelken
1/2 Zitrone
5 Äpfel
80 g Zucker
30 g Rosinen

Brot in kaltem Wasser einweichen, das Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen. Die Äpfel waschen, in Stücke schneiden, mit dem Brot zusammen weich kochen. Die Suppe durch ein Sieb streichen, die Rosinen zugeben und die Suppe auf kleiner Flamme noch 5 Minuten ziehen lassen.
Die Suppe kann im Sommer auch kalt gegessen werden.

12. Apfel-Kartoffelbrei (Oberlausitz) für 4 Portionen

3/4 kg Kartoffeln
1/4 l Milch
10 g Butter, 1 Eigelb
40 g Speck
1 Zwiebel
500 Äpfel
30-40 g Zucker
20 ml Essig
Salz, 2 Nelken

Aus den Kartoffeln mit Milch, Butter, Eigelb und Salz Kartoffelbrei herstellen.
Äpfel schälen, entkernen kleinschneiden und mit wenig Wasser, Zucker, Essig und den Nelken weich kochen. Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und rösten. Das gargekochte Obst abgießen und durch ein Sieb streichen. Den Obstbrei mit dem Kartoffelbrei und Speck und Zwiebeln vermischen. Mit Salz abschmecken.
Als Beilage zu Schweinebraten oder Schweinskotelett

13. Apfel-Bohnen-Gemüse (Friesland), für 4 – 6 Portionen

1 kg grüne Bohnen
2 säuerliche Äpfel
2 Tomaten
2 Zwiebeln
100 g Speck
1 TL Salz, ½ TL Pfeffer
1/8 l Wasser

Bohnen abfädeln und in Stücke brechen. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Tomaten überbrühen, häuten und achteln.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Speckwürfel in einer Auflaufschale im vorgeheizten Backofen auslassen, Bohnen, Äpfel, Tomaten und Zwiebeln hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wasser angießen und im Backofen bei 175° ca. 50 Minuten garen.

14. Zwiebel-Apfel-Auflauf, für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
1 kg gelbe Speisezwiebeln
200 g magerer Räucherspeck
1 EL Butterschmalz
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g Äpfel (z.B. Cox Orange)
700 g Schweinemett
Majoran
Zucker oder frisch gepresster Zitronensaft nach Geschmack
Fett für die Auflaufform

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Das Butterschmalz in eine breite Pfanne geben und den Speck darin auslassen. Die Zwiebeln und Kartoffeln nacheinander darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Das Schweinemett im Bratfett von Zwiebeln und Kartoffeln anbraten, dabei ganz klein zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform einfetten und zuerst eine Lage Zwiebeln, dann je eine Lage Kartoffeln und Äpfel einschichten. Nun das Mett gleichmäßig darauf verteilen und nochmals je eine Lage Zwiebeln und Kartoffeln darüber geben. Den Abschluss bildet eine Lage Äpfel. Jede Schicht mit etwas Majoran bestreuen.

Die Äpfel können ganz nach Geschmack mit etwas Zucker bestreut oder mit Zitronensaft beträufelt werden.

Zugedeckt auf der mittleren Schiene in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen schieben und 40 Minuten garen.

15. Schmucke Anlage überm Neckar-Tal

In Muschelkalk wachsen die pflege- und pflückfreundlichen Obst- und Beeren-Pflanzen unseres Vereins. Hoch über dem tief eingeschnittenen Neckartal liegt der 1400 Quadratmeter große Lehrgarten, der 1994 angelegt und mit einem großen Gerätehaus versehen wurde. Bemerkenswert ist, dass in der Obstanlage „Kalkweil“ in den Jahren 1990/1995 zudem auf rund fünf Hektar privater Fläche Hochstämme von der Stadt gepflanzt wurden und seither auch gepflegt werden.

ÄPFEL: Fast alles dreht sich um den Apfel. Als Superspindel, Pillar, Busch und Meterstamm werden gut zwei Dutzend Sorten gezogen; vorzugsweise gängige und alte Sorten wie „Geheimrat Dr. Oldenburg“ oder „Jonagold“. Resistente Neuzüchtungen „Topaz“ sind freilich auch im Programm.

BIRNEN: Bewährtes auf Busch Gräfin von Paris und Williams Christ.

SÜSSKIRSCHEN: Auf Meterstamm gibts „Hedelfinger“ und die „Große schwarze Knorpelkirsche“.

SAUERKIRSCHEN: Als Busch Karneol und Schattenmorelle.

ZWETSCHGEN, MIRABELLEN: „Hauszwetschge“ und die „Mirabelle von Nancy“.

QUITTEN: wegen Feuerbrand keine Pflanzung mehr.

HIMBEEREN: Am Drahtgerüst „Blissy“ und Meeker“.

ROTE JOHANNISBEEREN: Strauch und Stamm mit fünf verschiedenen Sorten.

SCHWARZE JOHANNISBEEREN: Viele Sorten in Strauch- und Stämmchen-Form.

WEISSE JOHANNISBEEREN: Die „Versailler“ als Strauch.

JOSTABEEREN: „Dr Bauers´ s Jostine“ in Strauchform.

STACHELBEEREN: Hinnomaekii, Rokula und Remarka.

ANFAHRT: Von Rottenburg über die Remmingsheimer Steige auf die Hochfläche. Nach wenigen hundert Metern auf der rechten Seite eine groß eingezäunte Gartenanlage direkt an der Straße.