

Apfel-Tarte

Auch an diesem Sonntag gibt es natürlich einen schönen, leckeren Kuchen.

Ich habe Äpfel vorrätig und will einen Kuchen mit Äpfeln backen. Ich habe jedoch vor einiger Zeit schon einen gedeckten Apfel-Kuchen mit Streuseln gebacken, den ich dieser Form also nicht noch einmal backen will.

Also wähle ich eine Tarte mit Äpfeln.

Die Anzahl der Äpfel ist recht viel für eine Tarte und die Füllmasse aus Eiern und Sahne.

Aber man sollte keine Bedenken haben, wenn beim Zubereiten der Tarte die Apfelstücke doch ein wenig aus der Füllmasse aus Eiern und Sahne herausragen. Denn zum einen geht diese Füllmasse als Eierstich noch etwas auf und zum anderen werden die Apfel-Stücke so auch gut gebacken und verbrennen nicht.

Das Ergebnis ist eine sehr leckere und fruchtige Tarte, die sogar ohne jeglichen Zucker auskommt. Und dennoch sehr gut schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:530]

Gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln

Ich kaufe zwar ab und zu Obst ein, esse es aber nicht so gern so pur. Sondern ich bereite lieber einen Obst-Kuchen oder eine -Tarte daraus zu.

So hatte ich noch fünf Äpfel vorrätig und habe daraus einen leckeren Obstkuchen gebacken.

Und zwar einen gedeckten Apfelkuchen. Mit einem Mürbeteig als Boden. Und Streuseln zum Abdecken der Apfelspalten.

Sehr einfach zuzubereiten. Und sehr schnell gemacht und natürlich wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:492]

Ananas - Apfel - Tarte

Eine wunderbar fruchtige und frische süße Tarte.

Man benötigt dazu eine reife Ananas. Und einen Apfel.

Ich verwende keinen zusätzlichen Zucker, denn ich will die Süße der Ananas und des Apfels in der Tarte haben, nicht die zusätzliche Süße von Zucker.

Passenderweise habe ich dieses Mal auch einen Mürbeteig für die Tarte zubereitet, wie es sich eben für eine süße Tarte gehört.

[amd-zlrecipe-recipe:488]

Bananen-Apfel-Kuchen

Ich habe noch einen Obst-Kuchen gebacken.

Ich hatte Bananen und Äpfel vorrätig. Und habe diese einfach für den Kuchen verwendet.

Ursprünglich wollte ich eine Tarte backen, hatte jedoch für die Füllmasse keine Sahne vorrätig.

Also habe ich einfach einen Obst-Kuchen gebacken, für den ich dann eine Packung Torten-Guss verwendet habe.

Normalerweise wird Torten-Guss ja für einen Obst-Kuchen verwendet, bei dem man einen fertig gekauften Torten-Boden mit frischem Obst oder Obst aus Konservendosen belegt, dann den Torten-Guss darüber gibt und ihn erkalten und erhärten lässt. Ich habe jedoch der Einfachheit halber den Torten-Guss auf das Obst gegeben und ihn im Backofen mitbacken lassen.

Das Ergebnis ist ein schöner, schmackhafter Obst-Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:454]

Apfel-Tarte

Apfelkuchen oder -tarte kann man ja auf die unterschiedlichsten Arten zubereiten.

Normalerweise bereitet man einen Mürbeteig zu, schält die Äpfel und schneidet sie in Spalten und belegt den ausgedrückten Mürbeteigboden damit. Man kann dann auch noch zusätzlich Streusel über die Äpfel geben, sodass man einen

gedeckten Apfelkuchen erhält.

Ich habe es nun anders gemacht und eine Apfel-Tarte zubereitet. Aber auch mit einem Mürbeteig. Die Äpfel schäle ich, entferne das Kerngehäuse und reibe sie in der Küchenmaschine fein. Ich gebe dann die Äpfel zu der üblichen Füllmasse einer Tarte.

Man erhält eine sehr schmackhafte und fruchtige Tarte. Allerdings sollte man die Tarte relativ schnell verzehren, denn aufgrund des hohen Obst-Anteils schimmelt sie doch sehr schnell.

[amd-zlrecipe-recipe:373]

Apfelkuchen mit Streuseln

So, jetzt kann ich mich die kommenden 3–4 Tage jeweils morgens auf mein Frühstück freuen. Denn ich habe einen Apfelkuchen mit Streuseln gebacken. Und kann davon jeden Morgen zum Frühstück 2–3 Stücke davon verzehren. Dazu ein frisch aufgebrühter Kaffee, zubereitet aus frisch gemahlene Kaffeebohnen, mmmhhhhhh.

Den Teig für den Boden des Apfelkuchens bereite ich aus einem Mürbeteig zu. Der Teig für die Streusel wird ähnlich zubereitet, nur enthält er weniger Margarine und dafür etwas Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:197]

Obstkuchen

[Spider_Single_Video track="24" theme_id="6" priority="1"]

Kein gewöhnlicher Obstkuchen, den man mit einem Mürbeteig zubereitet, auf den man Apfel-, Orangen- oder Pfirsichspalten legt und so den Teigboden gut bedeckt.

Ich hatte noch drei Äpfel und eine Orange vorrätig. Diese habe ich einfach in kleine Stücke geschnitten und in einen Rührteig gemischt. So erhält man ebenfalls einen fruchtigen Obstkuchen.

Mein Rat: Da der Rührkuchen aufgrund des hinzugegebenen Obstes doch eine größere Kuchenmasse hat als ein gewöhnlicher Rührkuchen, kann dieser Kuchen gerne anstelle von 60 Minuten durchaus 1 1/4–1 1/2 Stunden bei 180 Grad Celsius im Backofen verbleiben.

Noch ein Rat: Ich gebe etwas Bittermandel-Aroma für mehr Geschmack hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:34]

Apfel-Tarte

[Spider_Single_Video track="11" theme_id="2" priority="1"]

Passend zum Wochenende bereite ich eine Apfel-Tarte für eine

Person zu. Damit ich am Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken einen Kuchen habe.

Ich mache es mir diesmal sehr einfach und verwende für die Tarte einfach die Hälfte eines fertigen Flammkuchen-Teigs aus der Packung. Dies ist zwar ein industriell gefertigtes Produkt, ein Hefeteig, ausgerollt auf Backpapier, dann zusammengerollt in einer Packung. Aber wenn man sich schnell und unkompliziert eine Tarte zubereiten will, kann man schon einmal auf solch ein Produkt zurückgreifen.

Ich verstreiche auf dem Hefeteig etwas Schmand. Darauf gebe ich drei in Apfelspalten zerteilte Äpfel. Und würze die Tarte mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:21]

Kürbiscremesuppe



Sämige Suppe

Ja, es ist Kürbiszeit. Und ich bereite eine Suppe mit Kürbis zu.

Ich verfeinere die Suppe mit etwas Zucchini und Apfel. Dies ergibt eine cremig-fruchtige Suppe.

Wer möchte, kann auch eine Kartoffel oder eine Wurzel mitgaren und mit pürieren.

Mein Rat: Man kann die Suppe entweder sämiger oder flüssiger zubereiten, indem man kein oder ein wenig Kochwasser beim gegarten Gemüse bzw. Obst zurücklässt.

Noch ein Rat: Man kann die Suppe etwas grober mit dem Kartoffelstampfer zubereiten, dass noch einige grobe Stücke von Gemüse und Obst zurückbleiben. Oder man verwendet den Pürierstabd und püriert die Suppe ganz fein.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Butternuss-Kürbis
- 1/2 Zucchini
- 2 Äpfel
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 200 ml Sahne
- Muskat
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10–15 Min.

Äpfel schälen. Gemüse bzw. Obst putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 10–15 Minuten

garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Zucchini und Äpfel dazugeben und mitgaren. Je nach Sämigkeit der Suppe Kochwasser ganz abgießen oder etwas zurückbehalten.

Gemüse und Obst mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pürierstab zerstampfen oder fein pürieren. Sahne dazugeben. Zitronensaft hinzugeben. Mit etwas Muskat, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken und verrühren.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen und mit Schnittlauch garnieren. Servieren.

Mehlwürmer-Äpfel-Tarte



Sehr lecker, kross und knusprig

Ich habe beim Futterinsekten-Onlineshop meines Vertrauens,

[Tropic-Shop](#), wieder einmal Insekten bestellt und geliefert bekommen. Ich will unbedingt wieder diese sehr schmackhafte, nussartig schmeckende süße Tarte mit Mehlwürmern und Äpfeln zubereiten. Sie hat beim ersten Mal sehr gut gemundet. Daneben habe ich noch einige andere Insektenarten geordert, mit denen ich in der kommenden Zeit vermutlich unterschiedliche Ragouts zubereite. Ich freue mich schon darauf.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Als Zwischenschritt gebe ich zu den angebratenen Mehlwürmern einen Schuss Cognac und flambiere sie. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des [Eierstichs](#), der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Diese Tarte verträgt durchaus 50 Minuten Backzeit im Backofen.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 200 g Mehlwürmer

- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 Äpfel
- 100 g Zucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen und durch ein Küchensieb geben, um das Transportsubstrat, wenn es denn ein sehr feines ist, zu entfernen. Wer möchte, kann die Mehlwürmer noch in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer etwa 10 Minuten darin kross anbraten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen. In eine Schüssel geben.

Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. In der Küchenmaschine grob reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Äpfel in eine Schüssel geben und Zitronensaft

darüber geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Zucker hinzugeben. Mit dem Backlöffel verrühren.

Zitronensaft von den Äpfeln abgießen. Äpfel und Mehlwürmer dazugeben und mit dem Backlöffel gut verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen. Eventuell Rand des Teigs wieder anpassen und etwas herunterdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Apfelkuchen



Leckerer Kuchen

Dieses Mal experimentiere ich, denn meines Wissens habe ich den Apfelkuchen in dieser Form noch nicht gebacken.

Ich wähle als Teig einen Hefeteig, der gelingt immer.

Dann gebe ich 1 kg Äpfel, das sind 6 Stück, in Spalten geschnitten in zwei Kreisen auf den Hefeteig.

Ich würze mit Zimt.

Und gebe am Schluss noch Schmand in großen Klecksen auf die Äpfel. So richtig gut verteilen und verstreichen lässt sich der Schmand auf den Äpfeln nicht.

Ich gebe dem Kuchen eine Backzeit und Temperatur wie einer Tarte, das reicht aus.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel (6 Stück)
- 1 Zitrone
- Zimt
- 200 g Schmand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzn.

Spring-Backform einfetten.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Auf einen Teller geben und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

Hefeteig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Apfelspalten quer in zwei Kreisen innen und außen auf den Hefeteigboden legen. Mit Zimt würzen. Schmand in großen Klecksen über die Äpfel geben und mit dem Backlöffel etwas verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Apfel-Haselnuss-Kuchen



Misslungen!

Ich bereite heute einen Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Birnen-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Apfelspalten.

Und da ich mich nicht scheue, auch misslungene Koch- oder Backversuche in meinem Foodblog zu veröffentlichen, poste ich dieses Backrezept hier. Ich hätte den misslungenen Kuchen ohne Probleme vermeiden können, wenn ich nur eines gemacht hätte: Die Kranz-Backform nicht nur an den Stellen, wo Teig ist, einzufetten, sondern auch oben unter den Apfelspalten. So ist der Kuchen leider misslungen,

Der Teig ist wieder ein Rührteig. Ich mische geriebene Haselnüsse unter den Rührteig. Denn Haselnüsse passen geschmacklich sehr gut zu den Äpfeln.

Da der Rührteig durch die Haselnüsse von der Menge her etwas mehr an Masse hat als bei einem normalen Rührteig-Rezept, gebe ich für mehr Stabilität und Festigkeit ein Ei mehr hinzu.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas

Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 200 g Haselnüsse
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Äpfel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform sehr gut einfetten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, dann in jeweils acht Spalten schneiden und auf einen Teller geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Haselnüsse hinzugeben. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Apfelspalten in zwei Ringen quer übereinander in die Kranz-Backform legen. Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Rand der Kranz-Backform lösen und Boden der Backform wegnehmen. Gut abkühlen lassen.

1000. Blogbeitrag: Kiwi-Apfel-Tarte



Schöne Obst-Tarte

Ich feiere ein Jubiläum. Nach nunmehr fast vier Jahren Blogger-Tätigkeit ist dies mein 1000. Blogbeitrag. Er ist sicherlich nicht das 1000. Rezept, denn ich habe auch Blogbeiträge z.B. zur Veröffentlichung von Koch- oder Backbüchern u.a.m. veröffentlicht. Aber es ist der 1000. Blogbeitrag.

Eigentlich wollte ich zur Feier des Beitrags ein Rezept passend zum Motto meines Foodblogs veröffentlichen und Nudeln, Fleisch und Sauce zubereiten. Nun habe ich spontan diese Tarte vorgezogen, und nun ist sie eben der 1000. Blogbeitrag. Aber das kommende Rezept wird ein solches nach dem Motto meines Foodblogs.

Die Tarte bereite ich mit vier Kiwis und einem Apfel zu. Für Süße kommt noch etwas Zucker hinzu. Und dann basiert die Füllung mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Die Tarte auf alle Fälle nach dem Backen gut abkühlen lassen, damit die Füllung gut erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 4 Kiwis
- 1 Apfel
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Strunk der Kiwis entfernen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Stiel des Apfels entfernen und Kerngehäuse herausschneiden. Apfel nach Belieben schälen oder mit Schale verwenden. Achteln und quer in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zucker dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Obst dazugeben und alles verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Insekten-Tarte



Formschöne Tarte

Diesmal bereite ich eine süße Tarte mit Insekten zu. Als Insekten wähle ich Mehlwürmer und Riesenmehlwürmer.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Da dies dann eine süße Zubereitung wird, gebe ich noch grob geriebenen Apfel und Mandeln hinzu.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des [Eierstichs](#), der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Der Geschmack der fertigen Tarte ist interessanr. Sie schmeckt süß und nach Apfel. Und etwas nussig-erdig-muffig, was eventuell von den karamelisierten Insekten kommt. Bei einer weiteren Zubereitung wäre etwas mehr Zucker sinnvoll, etwa 100 g. Ich werde auf alle Fälle mit diesem Rezept noch etwas variieren. Sinnvoll erscheint es auch, die Äpfel in der Küchenmaschine grob zu reiben und nicht fein, das ergibt zu viel Flüssigkeit. Nachdem ich das erste Stück Tarte gegessen hatte, habe ich mir gleich ein zweites Stück geholt.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 100 g Mehlwürmer
- 50 g südamerikanische Riesenmehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter

- 3 [Kanzi-Äpfel](#) (etwa 350 g)
- 100 g Mandeln
- 50 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Riesenmehlwürmer und Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in jeweils eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen, wer möchte, kann die Mehlwürmer in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Riesenmehlwürmer und danach Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer darin kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Mandeln und Äpfel in eine Schüssel geben. Karamalisierte Mehlwürmer dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben, durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen und bei Bedarf den Teigrand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Leber-Apfel-Reis-Pfanne



Leckeres Gericht mit Leber, Apfel, Reis u.a.m.

Zu Leber passen traditionsgemäß Zwiebeln. Und auch Apfel. Letzteres entweder als Beigabe als Kompott. Oder auch mit der Leber zusammen gebraten.

Gern brate ich auch in der Pfanne, bevor ich Leber anbrate, einige eingelegte Sardellenfilets an, die geschmacklich auch gut zur Leber passen. Die Leber auf alle Fälle nur kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Hier nehme ich einfach einmal alle Komponenten zusammen, gebe noch einige wie Kapern und Oliven dazu und mische auch den Reis unter. Das ergibt ein schmackhaftes Pfannengericht.

Als Äpfel habe ich die Sorte [Kanzi](#) zur Verfügung, die es in Deutschland schon länger gibt. Sie vereint die besten Eigenschaften der Elternsorten Gala und Braeburn in sich, ist saftig und leicht säuerlich.

Für etwas Sauce gebe ich einfach einen Schuss trockenen Weißwein dazu.

Mein Rat: Wie immer bei einem Pfannengericht, das Gericht direkt aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- 1/2 Tasse Reis
- 1/2–3/4 Apfel Kanzi
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL grüne Oliven
- 2 TL Kapern (Glas)
- 6–8 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Weißwein
- grobes Meersalz
- bunter Pfeffer
- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Rinderleber grob zerkleinern. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und zerkleinern. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und kleinschneiden. Oliven quer in Ringe schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und darin andünsten. Apfel dazugeben und mit andünsten. Leber, Oliven, Sardellen und Kapern dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss Weißwein dazugeben. Alles etwas verrühren. Reis dazugeben und vermischen. Abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Hähnchenlebern mit Apfel und Zwiebeln mit Reis



Leckere Lebern, Apfel, Zwiebeln mit Sauce

Diesmal ein Gericht mit Hähnchenlebern, das ich mit Apfel und Zwiebeln verfeinere.

Ein Bekannter gab mir einmal den Rat, einen kleingeschnittenen Apfel mit zu den Lebern zu geben. Anstelle von Apfelmus, das zu Lebern passt und gern dazu gereicht wird. Also brate ich mit den Lebern kleingeschnittenen Apfel an. Und natürlich auch Zwiebeln, die auch immer zu Lebern passen.

Dazu als Beilage einfach Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenlebern
- 1 Tasse Basmatireis
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{4}$ Apfel
- trockener Weißwein
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe, Knoblauchzehen kleinschneiden.

Hähnchenlebern in grobe Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut würzen

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Dann grob zerkleinern.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Apfel dazugeben und kurz mit anbraten. Lebern dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit

einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Verrühren, kurz köcheln lassen und etwas reduzieren. Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben und Leber-Apfel-Zwiebel-Mischung mit Sauce darüber geben. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren. Servieren.