

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 55

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Höstliche
Apfelrezepte

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES APFEL

Apfel – der Star unter den Früchten

Der Apfel ist die unumstrittene Nummer eins unter den Obstsorten: Kein anderes Obst wird in Deutschland mehr gekauft, gegessen, verkocht und verarbeitet. Und das zu Recht: Äpfel schmecken nicht nur köstlich, sie sind richtige Vitaminbomben.

Äpfel sind wahre Kraftpakete

Äpfel sind kleine Wunder der Natur, denn sie sind reich an gesunden Inhaltsstoffen. Über 30 Vitamine und Spurenelemente, 100 bis 180 Milligramm Kalium und viele andere wertvolle Mineralstoffe wie Phosphor, Kalzium, Magnesium oder Eisen trägt ein durchschnittlich grosser Apfel in und unter seiner Schale. Dabei besteht er zu 85 Prozent aus Wasser und hat nur rund 60 Kalorien pro 100 Gramm. Das alte englische Sprichwort "an apple a day keeps the doctor away" hat also durchaus seine Berechtigung.

Vitamin C für den ganzen Tag

Mit 3 grossen Äpfeln am Tag kann ein Erwachsener seinen Tagesbedarf an Vitamin C und 20 % des täglichen Eisenbedarfs decken. Die Frage, warum Äpfel so gesund sind, lässt sich einfach beantworten: Apfel-Gourmets verspeisen wenig Kalorien und erreichen trotzdem einen hohen Sättigungsgrad. Vitamine und Niacinsäure im Apfel sind für den Stoffwechsel von zentraler Bedeutung, reichlich Ballaststoffe, Pektin und Apfelsäure fördern die Verdauung. Äpfel sind also ein gesunder Genussshappen und durch ihre leicht verdaulichen Kohlehydrate ein idealer Energiespender für zwischendurch.

Wo sind die Vitamine im Apfel?

Bis zu 70 Prozent der gesunden Ballaststoffe und Vitamine finden sich in der Apfelschale oder direkt im Fruchtfleisch darunter. Wer Äpfel schält, schält also auch einen grossen Teil der Vitamine ab. Die Schale ist zudem reich an Eisen, Magnesium, ungesättigten Fetten und bioaktiven Substanzen. Unbedenklich geniessen kann man ungeschälte Äpfel, die aus heimischen Streuobstanlagen oder vom Bio-Bauernhof stammen. Trotzdem sollte das Obst vor dem Verzehr immer gut gewaschen werden.

Äpfel in allen Variationen

Knackig, saftig und lecker sind die Haupteigenschaften, die einen richtig guten Apfel ausmachen. Äpfel werden nicht nur gerne frisch gegessen, sondern finden auch beim Backen und Kochen ihre Verwendung. Vom klassischen Apfelkuchen über den herbstlichen Apfelstrudel bis hin zur Apfel-Konfitüre – die Fülle kulinarischer Apfel-Variationen ist immens. Ob süss oder herzhaft, in Aufläufen, Kuchen, Tartes oder Strudel – für jede Genussvorliebe findet sich die richtige Apfel-Sorte. Um dem jeweiligen Gericht dabei den besten Geschmack zu verleihen, ist es wichtig, die richtige Sorte zu wählen.

Für Kuchen empfehlen sich feste und eher säuerliche Apfelsorten wie Boskop, Elstar oder Jonagold. Im Obstsalat macht sich Braeburn oder Delbarestival gut. Pikante Gerichte wie Pfannkuchen mit Speck bekommen eine süsse Note durch Sorten wie Gala oder Cox Orange. Tipp: Auf geschälte oder aufgeschnittene Äpfel etwas Zitronensaft träufeln – so gibt es keine braunen Stellen.

Sauer oder süss? Welcher Apfel passt wozu?

Für die Wahl der richtigen Apfelsorte kann man sich an diese Faustregel halten: In süssen Speisen wie Apfelkompott oder Apfelkuchen kommen säuerliche Sorten besser zum Ausdruck. Sie runden die süssen Speisen durch ein frisches Aroma ab. In Frage kommen zum Beispiel Boskoop, Braeburn, Cox Orange, Gloster, Ingrid Marie und Jonagored. Zimt intensiviert übrigens das natürliche Aroma der Früchte. Umgekehrt gilt: In pikanten Gerichten sind süsse Sorten besser aufgehoben. Zu Rotkraut, Schweinebraten oder Speck-Eierkuchen passen unter anderem die Sorten Gala, Golden Delicious, Idared und Jonagold.

Apfel-Saison

Wenn die ersten Äpfel reif vom Baum fallen, ist es Zeit für die Apfelernte. Die Apfelsaison in Deutschland dauert in der Regel von August bis Oktober. Da Äpfel sehr gut gelagert werden können, bekommt man aber das ganze Jahr über Äpfel von unseren heimischen Bäumen.

Wie werden die Äpfel gelagert?

Grundsätzlich lassen sich Äpfel sehr lange lagern, manche Sorten sogar bis in den Spätwinter hinein. Am besten sind sie in kühlen Kellerräumen oder im Kühlschrank aufgehoben. Im Gemüsefach des Kühlschranks sind sie ohne wesentlichen Qualitätsverlust ungefähr 2 Wochen lagerfähig.

Äpfel scheiden bei der Reifung besonders viel vom gasförmigen Pflanzenhormon Ethylen aus, das auch anderes Obst und Gemüse schneller reifen lässt. Deshalb sollten Sie Äpfel immer gesondert aufbewahren, es sei denn, andere Obstsorten wie Bananen sollen noch nachreifen.



KALTES APFEL-CHAMPAGNER-SÜPPCHEN

Zutaten für 4 Personen

6 säuerliche, aromatische Äpfel,
z. B. Reinetten, Boskop, Graven-
steiner
300 ml Apfelsaft
6 EL Zucker
Saft von 2 Zitronen
½ Zimtstange
300 ml Champagner
150 ml weisser Portwein

Ausserdem

1 Bund Minze

Zubereitung

1 2 Äpfel waschen, mit einem Apfelsausstecher vom Kerngehäuse befreien und halbieren. Mit einem Kugelausstecher aus dem Fruchtfleisch Apfelbällchen ausstechen. Apfelsaft mit der Hälfte des Zuckers, dem Saft einer Zitrone und der halben Zimtstange aufkochen. Apfelbällchen darin in 4 Minuten knapp gar köcheln lassen, sodass sie noch „Biss“ haben. Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

2 Die restlichen 4 Äpfel waschen, schälen und vom Kerngehäuse befreien. In Stücke schneiden und mit wenig Wasser und dem restlichen Zucker zu einem festen Mus einkochen. Das Apfelmus in einem Mixer fein pürieren und darin erkalten lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Champagner, weissen Portwein und den Saft der zweiten Zitrone in den Mixer geben. Das Süppchen im Mixer einmal aufschäumen und kalt, aber nicht eiskalt, in tiefe Teller verteilen. Apfelbällchen zufügen und mit Minzblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Apfelsaft Jonagold
1 l, 6 Flaschen
Nr. 042Z53
Fr. 44,95



Apfelkernausstecher
Integrierte Schälklinge
Nr. 310P01
Fr. 14,95



Champagner Brut
0,75 Liter
Elegant-trocken,
feinperlig
Nr. 689L01
Fr. 59,95
(79,93 CHF/l)



APFEL-HERINGSSALAT

Zutaten für 4 Personen

8 Matjesfilets
1 Zwiebel
2 rotschalige Äpfel
3 Gewürzgurken
1 EL weisser Aceto Balsamico
100 ml Schmand
100 ml saure Sahne
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer

Ausserdem

½ Bund Dill

Zubereitung

1 Matjesfilets trocken tupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Die Zwiebel pellen und in sehr feine Ringe schneiden. Äpfel ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel und Gewürzgurken in Würfelchen schneiden.
2 Aceto Balsamico, Schmand und saure Sahne zu einer Creme verrühren. Ein Löffelchen der Gurken-Marinade zufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten mischen und 1 Stunde durchziehen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Apfel-Heringssalat auf Vorspeiseteller verteilen und mit gehacktem Dill garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Aceto Balsamico Bianco
100 ml, 4 Jahre gereift
Nr. 649Y01
Fr. 16,95
(169,5 CHF/l)



Prof-Mandoline
Schneidet Scheiben, Stifte,
Würfel und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 99,95



Dessertteller Biene
21 cm, Weiss, 4 Stück
Nr. 982Z02
Fr. 89,95



WALDORFSALAT

Das Original, erfunden von Oskar Tschirky, Maître d'Hotel des Waldorf Astoria in New York, wurde mit Staudensellerie statt mit Knollensellerie zubereitet.

Zutaten für 4 Personen

650 g Knollensellerie
2 säuerliche Äpfel, z. B. Boskop,
Elstar, Braeburn
Saft von 1 Zitrone
½ TL Zucker
Salz, Pfeffer
75 g Walnuskerne
100 ml Mayonnaise
50 g Crème fraîche

Ausserdem

gemischte Salatblättchen

Zubereitung

1 Sellerie schälen, Äpfel schälen und entkernen. Beides in Stifte hobeln. Sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Einige Walnuskerne als Garnitur beiseitelegen, den Rest grob hacken und zu den Sellerie-Apfelstiften geben.

2 Mayonnaise und Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mayonaisen-Sauce mit allen Zutaten mischen.

Fertigstellen und Anrichten

Teller mit wenigen Salatblättchen auslegen. Waldorfsalat darauf verteilen und mit ganzen Walnusshälften garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

La Fleur de Sel, die „Blume des Salzes“

250 g, In Handarbeit gewonnen
Nr. 12M16
Fr. 19,95 €
(79,80 CHF/kg)



Profi-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte, Würfel und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 99,95



Klarsichtdeckel-Arbeitsschüsseln

3-tlg. Set: Robuste Edelstahl-Arbeitsschüsseln dicht schliessendem Klarsichtdeckel
Nr. 585B04
Fr. 149,95



DUDIS ISLÄNDISCHER APFEL-KAPERNFRÜCHTE-SALAT

Zutaten für 4 Personen

4 säuerliche Äpfel, z. B. Boskop, Elstar, Braeburn
Saft von 1 Zitrone
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
6 Cornichons
4 EL Kapernfrüchte
3 EL Mayonnaise
1 EL Crème fraîche
1 TL Dijon Senf
2 TL Zucker
Salz, Pfeffer
4 Eier

Zubereitung

1 Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den in feine Scheibchen geschnittenen Cornichons zu den Äpfeln geben. Einige Kapernäpfel für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Kapernäpfel halbieren und zufügen.
2 Mayonnaise, Crème fraîche und Dijon Senf zu einer Creme verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Unter den Apfel-Kapernfrüchte-Salat heben, gut mischen und 1 Stunde durchziehen lassen.
3 Die Eier hart kochen.

Fertigstellen und Anrichten

Den Salat auf Vorspeisenteller verteilen. Mit geviertelten Eiern und ganzen Kapernfrüchten garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Dijon Senf fein
aus den seltenen schwarzen Senfsamen
250 ml
Nr. 060F02
Fr. 14,95
(59,80 CHF/kg)



Knoblauchwürfler-Set
Kleinste Würfel schnell und ohne Quetschen
Nr. 001U09
Fr. 24,95 €



Eierkocher
bis zu 8 Frühstückseier zubereiten
Nr. 056F02S
Fr. 47,95



KALBSLEBER ZU KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

Zutaten für 4 Personen

Röstzwiebeln

3 Zwiebeln
3 EL Mehl
1 TL Paprika, edelsüss
200 ml Öl

Äpfel

2 Äpfel
2 TL Puderzucker
2 EL Butter

Leber

500 g Kalbsleber
3 EL Mehl
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
50 ml Sherry
150 ml Kalbsfond
1 Salbeiblatt
Majoran
2 EL kalte Butter

Zubereitung

Röstzwiebeln

1 Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Mehl mit Paprika mischen und die Zwiebelringe darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
2 Im heissen Öl bei 170 °C knusprig braun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten und warmhalten.

Äpfel

1 Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Spalten teilen. Puderzucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne hell karamellisieren. Apfelspalten darin auf beiden Seiten hellbraun braten. Butter zufügen und zerlassen.

Leber

1 Die Leber waschen, trocken tupfen und in 5 mm dünne Spalten schneiden. In Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. In heissem Öl auf jeder Seite etwas mehr als eine halbe Minute braten. Auf Küchenpapier entfetten, salzen und pfeffern.
2 Den Bratensatz mit Sherry ablöschen. Kalbsfond, Salbeiblatt und Majoran zufügen. Mit Salz abschmecken und kurz einkochen. Eiskalte Butterstückchen in die Sauce geben und zur Emulsion aufschlagen. Leberspalten in der Sauce erwärmen.

Fertigstellen und Anrichten

Leber und Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Röstzwiebeln zufügen und mit karamellisierten Apfelspalten umlegen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Mini-Fritteuse

Ideal für 2-3 Portionen
Nr. 228Z01S
Fr. 74,95



Hagen Grote Kalbsfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H06
Fr. 15,95
(26,58 CHF/l)



Panierschalen Set

3-teilig, Spülmaschinenfest
Nr. 063U19
Fr. 37,95



APFEL-CHUTNEY, WÜRZIGE BEILAGE ZU FLEISCH UND GEFLÜGEL

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
3 cm Ingwerwurzel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 TL Senfkörner
2 Gewürznelken
1 TL Koriandersamen
400 g säuerliche Äpfel, z. B. Boskop, Elstar, Braeburn
40 g Zucker
100 ml Apfelessig
Salz
Piment d'Espelette

Zubereitung

1 Die geschälte Zwiebel fein hacken, Ingwerwurzel schälen und reiben, die Knoblauchzehe pellen und in Würfelchen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die zerkleinerten Zutaten darin mit Senfkörnern, Gewürznelken und Koriandersamen ohne Bräunen andünsten.
2 Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel geschnitten in die Pfanne geben. Zucker darüber streuen, Apfelessig zufügen und alles in 8 bis 10 Minuten auf kleiner Flamme gar köcheln. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Apfelbalsamico
100 % rein natürliche Zutaten
Nr. 328C01
Fr. 19,95
(79,80 CHF/l)



BIO Gewürznelken
ganz, 44 g
Nr. 342X10
Fr. 15,95
(362,50 CHF/kg)



Piment d'Espelette
Pikant-würzige Rarität
40 g
Nr. 028U14
Fr. 22,95
(573,75 CHF/kg)



APFEL-BLUTWURST-STRUDEL

Zutaten für 4 Personen

Strudelteig

220 g Mehl
Salz
1 EL neutrales Öl
etwa 125 ml Wasser
Butter
Paniermehl

Füllung

750 g Äpfel
1 Bio-Zitrone
2 Zwiebeln
150 g Butter
2 Knoblauchzehen
250 g Blutwurst
Salz, Pfeffer
Majoran, gerebelt

Ausserdem

Aceto Balsamico
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Strudelteig

1 Das Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen und eine Mulde hineindrücken. In die Mulde eine Prise Salz, Öl und ein wenig Wasser geben. Vom Muldenrand her mit einer Gabel nach und nach das Mehl einrühren. Weiter mit den Händen verkneten. Dabei so viel Wasser zufügen, bis ein weicher, glatter Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und mit Öl bestreichen. Auf ein bemehltes Brett legen. Eine Schüssel mit heissem Wasser erwärmen, trocknen und über den Teig stülpen. Zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen.
2 Ein Küchentuch gut mit Mehl einstäuben und den Teig darauf so dünn wie möglich rechteckig ausrollen. Mit den Händen unter den Teig fassen und über beide Handrücken vorsichtig soweit möglich ausdehnen. Mit flüssiger Butter bestreichen und Paniermehl darüber streuen.

Füllung

1 Die geschälten, entkernten Äpfel auf einem Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln. Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen und mit den Apfelscheiben mischen. Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in einem Drittel der Butter goldbraun braten. Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Zwiebelringen unter die Äpfel mischen. Blutwurst in Würfel geschnitten zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2 Die Füllung 3 cm vom Längsrand als Streifen auf den Teig verteilen. Mit Hilfe des Tuchs den Teig von der Füllung her aufrollen und die Seiten unterschlagen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Restliche Butter schmelzen und den Strudel damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Heissluft (220 °C Ober-/Unterhitze) 25 Minuten backen.

Fertigstellen und Anrichten

Strudel-Enden gerade abschneiden und den Strudel in 4 Stücke teilen. Jedes Stück einmal schräg durchschneiden. Beide Teile mit der geraden Seite senkrecht auf Teller setzen, sodass die beiden schrägen Spitzen nach oben zeigen. Mit Aceto Balsamico und Schnittlauch-Röllchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Apfelkernausstecher
Integrierte Schälklinge
Nr. 310P01
Fr. 14,95



Arbeitsplatte
Extragrosses, massives
Schneidbrett
Nr. 260L12
Fr. 119,95



Aceto Balsamico di Modena
250 ml in Geschenkdose
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
Fr. 22,95
(91,8 CHF/l)



„GRATIN AUX DEUX POMMES“ APFEL-KARTOFFELGRATIN

Zutaten für 4 Personen

800 g Kartoffeln, fest kochend
600 g säuerliche Äpfel, z. B.
Boskop, Gala, Elstar
Butter
Salz, Pfeffer
Majoran, gerebelt
400 ml Sahne
80 g Gruyère, frisch gerieben

Ausserdem

Thymianzweige

Zubereitung

1 Die Kartoffeln in 15 Minuten nur knapp garkochen. Kalt abschrecken, pellen und ganz auskühlen lassen. Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Kartoffeln und Äpfel in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform reichlich mit Butter einfetten. Apfel- und Kartoffelscheiben abwechselnd überlappend dekorativ hineinschichten.

2 Kräftig mit Salz, Pfeffer und gerebeltem Majoran würzen. Die Sahne über das Gratin verteilen und reichlich frisch geriebenen Käse darüber streuen. Einige Butterflöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 35 Minuten backen.

Fertigstellen und Anrichten

Schöne Portionen aus dem Gratin ausstechen und auf vorgewärmte heiße Teller setzen. Mit wenigen Thymianzweigen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Gemüseraffel

5 Trommelaufsätze
Nr. 089F02
Fr. 134,95



Profi-Mandoline

Schneidet Scheiben, Stifte,
Würfel und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 99,95



Set Auflaufform rechteckig

Kratz- und
stossfest, 3-tlg.
Nr. 602Z35
Fr. 134,95



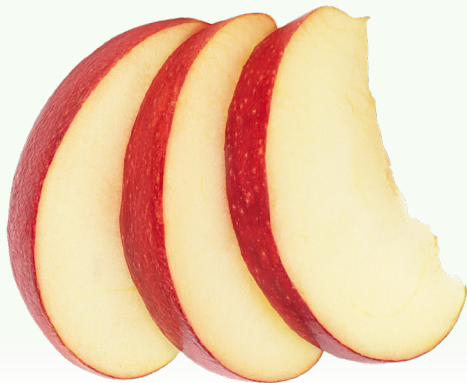
KLASSISCHE TARTE TATIN APFELTARTE

Zutaten für 6-8 Portionen

200 g Zucker
80 g Butter
6-8 Äpfel, (je nach Grösse,
ca. 1,1 kg)
Mürbeteig oder TK-Blätterteig

Zubereitung

- 1 Die Tarte-Tatin-Form auf die Herdplatte stellen und kurz bei mittlerer Hitze vorheizen. 170 g Zucker hineinstreuen und langsam heiss werden lassen bis er schön braun ist und Blasen wirft.
- 2 50 g Butter darauf verteilen. Kurz brutzeln lassen und mit Topflappen oder Handschuhen vom Herd nehmen.
- 3 Äpfel schälen, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. Vom Rand beginnend die Apfelscheiben mit der gewölbten Seite in eine Richtung im Kreis aneinander in die Form legen. Die nächste, innere Reihe mit Apfelscheibchen mit der gewölbten Seite in umgekehrter Richtung in die Zwischenräume der äusseren Reihe auslegen, usw. Sobald die Form ganz mit Apfelscheiben belegt ist, mit 30 g Zucker bestreuen und 30 g Butterstückchen darauf verteilen.
- 4 Den Mürbeteig (oder Blätterteig) dünn ausrollen (etwas grösser als die Form) und über die Äpfel legen, den überstehenden Rand in die Form stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, anschliessend 15 Minuten ruhen lassen. Eine passende Kuchenplatte auf die Tarte-Tatin-Form legen. Mit Topflappen vorsichtig die noch heisse Tarte auf die Platte stürzen. Mit Puderzucker, Sahne, Zimt oder Vanilleeis noch warm servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Tarte Tatin Backform
Perfekt für Apfeltarte-Zubereitung
Nr. 025B01
Fr. 109,95



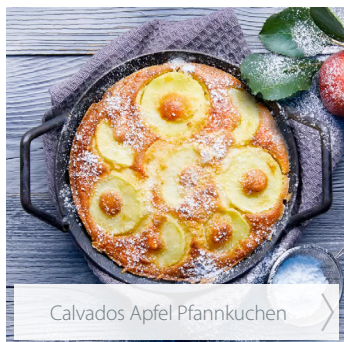
Weisse Porzellan-Servierplatte
Ø 33 cm
Nr. 195B01
Fr. 22,95



Hitzeschutz Handschuhe
2 Stück, Hitzeschutz bis 500 °C
Nr. 369H01
Fr. 59,95



PROBIEREN SIE AUCH



Calvados Apfel Pfannkuchen >



Apfelküchlein >



Bratäpfel >



Apfel-Waffelkörnchen >



Salziger Butterkaramell mit flambierten Äpfeln >



Marzipan-Apfelkuchen >



Entenbrust mit glasierten Äpfeln und Rote Bete Orangensauce >



Apfel-Selleriesalat mit pochiertem Kalbfleisch >



Wirsingbällchen auf Kartoffelschaum mit karamellisierten Apfelspalten >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch