

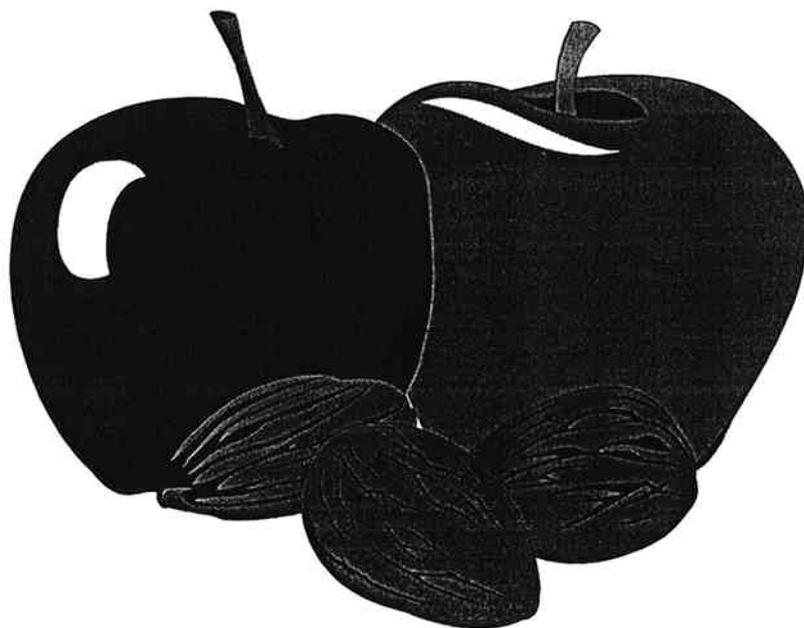
Köstliche Gerichte mit Äpfel und Most

Suppe: *Innviertler Mostsuppe*

Vorspeise: *Gurken-Äpfel-Sellerie-Salat mit Nüssen*

Hauptgericht: *Mostbraten mit Kartoffelauflauf*

Nachspeisen: *Zimtäpfel auf Blätterteig,*
Apfelgugelhupf,
Mostkekse



Rezepte

Innviertler Mostsuppe

Zutaten für 4 Personen

1	kl. Zwiebel
30g	Mehl
30g	Butter
¼ l	Most
¾ l	Gemüsebrühe
1	Apfel

Legierung: 1 Eigelb , 1/8 l Sahne
geröstete Brotwürfel, Schnittlauch

Zubereitung:

Feingehackte Zwiebel und Mehl in Butter goldgelb anrösten, mit Most und Wasser aufgießen und würzen. Den in Würfel geschnittenen Apfel dazugeben und langsam kochen lassen, bis er weich ist. Sahne und Eigelb versprudeln und einrühren. Zum Servieren mit knusprig gerösteten Brotwürfeln und Schnittlauch bestreuen.

Äpfel-Gurken-Sellerie-Salat mit Nüssen

Zutaten für 4 Personen

250g Sauerrahm

Saft von einer Zitrone

1 TL Salz, 1 Eßl. Zucker

1 Prise weißen Pfeffer

1 Eßl. gehackter Schnittlauch

1 Eßl. grob gehackten Dill

100g Walnußkerne

1 mittlere Gurke, 2 säuerliche Äpfel

100g Stangensellerie

Zubereitung:

Äpfel, Gurken und Sellerie blättrig schneiden, mit den restlichen Zutaten vermengen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

Mostbraten

Zutaten für 4 Personen

1kg Schweinsschulter mit Schwarte

Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch

ca. ¼ l Most und ¼ l Wasser und etwas Öl

Zubereitung:

Bratenstück im ganzen mit den Gewürzen einreiben.

**Bei guter Hitze von allen Seiten im Rohr braunbraten,
dabei wiederholt mit etwas Most und Wasser begießen.**

**Den garen Braten(Garzeit ca. 120 Minuten)herausnehmen,
warmstellen. Bratensaft mit Mehl stäuben , mit restlichem
Most aufgießen und kurz einkochen.**

Kartoffelauf

Zutaten für 4 Personen

500g	Kartoffeln
1	Zwiebel
etwas	Butter und Brösel
¼ l	Milch
1	Ei
etwas	Salz, Pfeffer und Kümmel
50g	geriebener Bergkäse

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln waschen und schälen. Zwiebel und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter be fetten und die Brösel verteilen. Kartoffeln und angeschwitzte Zwiebeln abwechselnd in die Form schichten. Milch und Ei verrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und über den Auflauf gießen. Im Backrohr bei 200 Grad backen. Nach 1 Stunde den Auflauf herausnehmen und mit Käse bestreuen. Wieder ins Backrohr geben und weitere 15 Min. überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.

Zimtäpfel auf Blätterteig

Zutaten für 4 Personen

200g	Blätterteig
2	Äpfel
70g	Zucker
¼ l	Weißwein(z. B. Welschriesling)
1	Stange Zimt und einige Gewürznelken Schale einer halben Zitrone
¼ l	fertiger Vanillepudding
etwas	Calvados(Französischer Apfelbranntwein)und Rum Zimt zum Bestreuen und Ei zum Bestreichen Marillenmarmelade zum Überziehen

Zubereitung:

Aus einem Karton einen Apfel mit Stiel und Blatt ausschneiden; den Blätterteig antauen lassen. Die Äpfel waschen , schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien; im Weißwein zusammen mit Zucker, Zimt, Nelken und Zitronenschale nicht zu weich dämpfen; in ein Sieb legen und gut abtropfen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen; mit Hilfe der Schablone die Äpfel ausschneiden und auf ein leicht gefettetes Backblech setzen. Den Pudding mit dem Calvados und dem Rum verrühren; auf die Teigäpfel verteilen und jeweils eine gedünstete Apfelhälfte darauflegen; mit Zimt bestreuen und den Teig mit Ei bestreichen;dieGebäckstücke auf ein mit kaltem Wasser benetztes Blech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa 25 Minuten lang goldgelb backen; noch heiß, mit erhitzter Marmelade bestreichen und ofenwarm servieren.

Apfelgugelhupf

Zutaten

250g	Butter
250g	Zucker
120g	Nüsse
100g	Schokolade
250g	Mehl
4	Eier
2	große Äpfel
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Backpulver

Zubereitung:

Zucker, Butter und Dotter schaumig rühren, die geraspelten Äpfel und geriebene Schokolade einmengen. Mehl mit Vanillezucker und Backpulver vermengen und einrühren. Zum Schluß den festen Schnee unterheben. Bei 180 Grad backen.

Mostkekse

Zutaten

200g	Mehl
200g	Butter
1	Prise Salz
3 ½ EBl.	Most

Preiselbeer oder Johannisbeer-Marmelade

Zubereitung:

Mehl und in Stückchen geschnittene Butter und eine Prise Salz werden auf ein Arbeitsbrett gegeben und dann mit 3 ½ EBl. Most zu einem festen Teig verknetet. Der Teig soll zugedeckt wenigstens 1 Stunde ruhen, bevor er gute 2 Millimeter dick ausgerollt wird. Mit einem kleinen Most- bzw. Weinprobierring sticht man dann den Teig zu Kreisen. In die Mitte dieser Keks-“Rohlinge“ setzt man ½ Teelöffel Konfitüre. Diese ausgestochenen Scheibchen werden nun über der Füllung zu einem Halbkreis zusammengeslagen, am Rande festgedrückt und auf ein gefettetes Backblech gesetzt und bei ca. 150 Grad goldgelb gebacken. Man kann das goldgelbe Gebäck in Puderzucker wälzen.