

Emil Steinberger: Apfel-Rösti

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/emil-steinberger-apfel-roesti/

Zutaten:

- 250-300 g altbackenes Graubrot
- 1-2 dl Apfelsaft oder Wasser
- 750 g Äpfel
- 2-3 EL Sultaninen
- 1 EL Butter
- Zucker
- Zimtpulver

Zubereitung:

Das Graubrot mit der Rinde in dünne Scheiben und dann in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel vierteln und in feine Scheiben schneiden. Zucker und Zimt mischen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel dazugeben und anrösten. Dann die Apfelscheibchen hineingeben und unter Wenden kurz dämpfen. Den Deckel auf die Pfanne legen und ziehen lassen, bis sie etwas zusammenfallen. Mit Apfelsaft löschen und die Hitze reduzieren. Die Sultaninen dazugeben und bei geschlossenem Deckel die Äpfel weichkochen. Sie dürfen aber nicht ganz zerfallen! Mit Zucker und Zimt würzen.

Das Apfelrösti kann mit einer Kugel Vanilleeis als Dessert gereicht werden, oder zu Wild als Beilage, allerdings ohne oder mit weniger Zucker und Zimt.

Rezept: Emil Steinberger

Quelle: alfredissimo! 20.12.1996