



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Karamelisierter Apfel mit Chili

Zutaten für 15 Portionen:

6 Äpfel, säuerlich
4 EL brauner Roh-Rohrzucker
100 ml Apfelsaft
1 Chilischote
Zimtrinde
Vanille

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Chilis halbieren und Kerne entfernen, danach in feine Ringe schneiden.

Zucker in einer großen Pfanne karamelisieren. Dann den Apfelsaft zugießen. Danach die Apfelwürfel in dem erwärmten Gemisch anbraten bis sich eine braune Färbung bildet. Chilis zu den Äpfeln geben. Evtl. noch Zimtrinde oder Vanille zugeben. Etwa 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.