



MARIA STEINBAUER

Äpfel

80 verführerische Rezepte

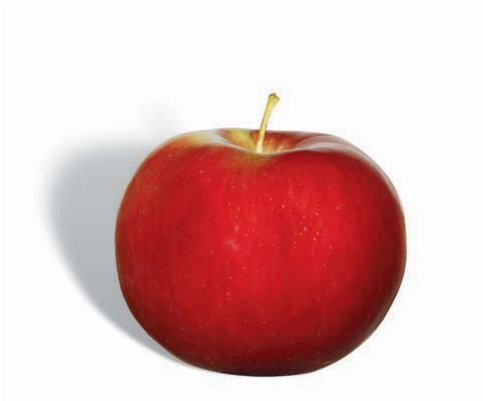


PICHLER VERLAG



Inhalt

Vorwort	7
Einleitung	9
Kulturgeschichtliches	11
Sortenvielfalt	17
Anbauggebiete	27
Äpfel genießen	33
Der Apfel hat's in sich	36
Rezepte	38
Vorspeisen Salate Suppen	39
Beilagen	46
Hauptspeisen	52
Süßes	63
Vom Herd	63
Aus dem Backrohr	69
Nachspeisen	70
Kuchen und Torten	70



Idared

Der Idared ist ebenfalls eine etwas ältere Sorte, die aber zu den „modernen“ gezählt wird. Er wurde 1935 vom Züchter L. Verner in Moscow (Idaho, USA) entdeckt. Er ist eine Kreuzung aus Jonathan und Wagenerapfel.

Die leicht abgeflachte Frucht hat eine herrlich glatte, feste Haut. An der Sonnenseite hat der Apfel eine große rote Wange auf einer weißlichen Grundfarbe. Sein weißes Fruchtfleisch ist recht fest und kann unter der Wangenseite auch ins Rosa-Rot gehen. Der Geschmack ist fein süß-säuerlich, mit dezentem Aroma.

Geerntet wird der Idared erst Mitte Oktober, im Handel ist er bis in den Sommer hinein erhältlich. Aufgrund seiner etwas festeren Schale ist er auch zu Hause gut lagerfähig. Zur Weiterverarbeitung sollte der Apfel stets geschält werden, da seine Schale beim Kochen zäh wird.



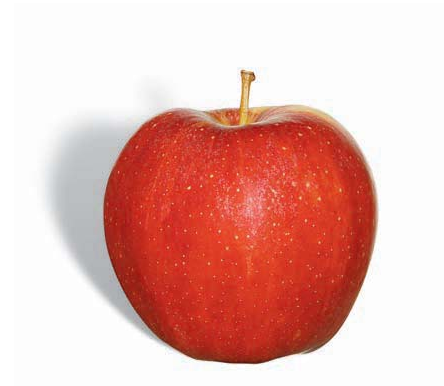
Braeburn

Aus Cox Orange und Lady Hamilton entstand 1952 ein Sämling der in Nelson (Neuseeland) auf den Namen Braeburn getauft wurde.

Die mittelgroße Frucht ist hochgebaut und leicht walzenförmig. Auf der grünlich-gelben Grundfarbe findet sich eine ziegelrote bis dunkelrote, teils gestreifte Deckfarbe.

Sein sehr festes Fruchtfleisch, knackt richtig beim Reinbeißen. Er schmeckt erfrischend aromatisch und hat ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis. Geerntet wird er Ende Oktober und in den Handel kommt er meist erst im Jänner.

Beim Kochen mit Braeburn ist zu beachten, dass er oft etwas länger braucht, bis er durchgegart ist, als in den Rezepten erwähnt.

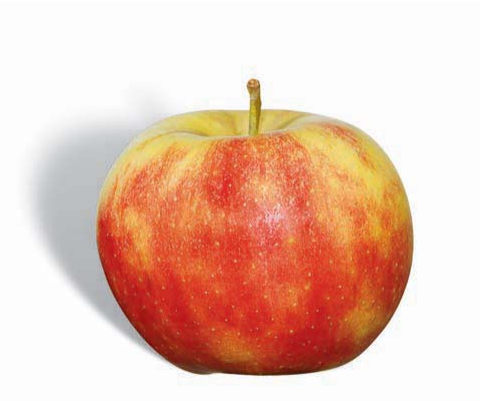


Gala

Der Gala ist eine gelungene Züchtung von James Hutton Kidd in Greytown, Neuseeland. Die Züchtung gelang bereits 1934 – eine gezielte Kreuzung zwischen Kidds Orange und Golden Delicious –, die 1960 erstmals in den Handel gebracht wurde.

Die eher kleine Frucht wird auch gern als Kinderapfel vermarktet. Er ist etwas länglich und meist rundum freundlich rot marmoriert. Das feste Fruchtfleisch ist knackig und sehr süß.

Geerntet wird er ab Ende August, in den Geschäften ist er bis weit in den April des darauffolgenden Jahres zu finden.



Elstar

Erst 1972 wurde der Elstar im Institut in Wageningen in den Niederlanden als Sorte benannt. Er ist eine Kreuzung aus Golden Delicious und Ingrid Marie.

Die mittelgroße, runde Frucht hat eine grünliche Grundfarbe und je nachdem ein leuchtend orange-rotes oder etwas verwaschenes Orange als Wangerl. Das Fruchtfleisch ist leicht gelb, mittelfest mit intensivem Süß-Säure-Spiel. Geschmacklich ist der Elstar dem Cox Orange am ähnlichsten.

Frisch geerntet wird diese Sorte etwa Anfang September und ist im Kühllager bis etwa Dezember haltbar. Aus dem professionellen Lager ist sie bis weit ins Frühjahr hinein bestens genießbar.



Apfelcarpaccio mit Altländer Katenschinken

3 mittelgroße Boskoop oder Jonagold | 8 Scheiben
Altländer Katenrauchschinken oder Prosciutto | 8 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsam-Essig | Rosa Pfefferkörner
frischer gemahlener Pfeffer | frischer Schnittlauch

Für die Marinade Olivenöl und weißen Balsam-Essig verrühren.
Die Teller mit wenig Marinade bestreichen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
Diese Scheiben ringförmig auf den Tellern verteilen und sofort mit dem Rest der Marinade bestreichen, um das Verfärben des Fruchtfleisches zu vermeiden.
In der Mitte der Teller je 2 Scheiben luftgetrockneter Schinken dekorativ anrichten.
Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Schnittlauch klein schneiden, auf die Äpfel verteilen und mit einigen rosa Pfefferkörnern garnieren.

Apfel-Karotten-Salat

*Eine richtige Vitaminbombe, besonders für Kinder geeignet,
da er sehr gut schmeckt und leicht zu kauen ist.
Der Delicious ist für diese Vitaminbombe
bestens geeignet, da er recht süß ist.*

2 Golden Delicious | 2 Karotten | 1 Banane | 1 Orange

Äpfel mit Schale und gut gereinigte Karotten schaben. Banane klein schneiden.
Orange pressen und den Saft mit den restlichen Zutaten abmischen.

Foto rechts: Apfelcarpaccio mit Altländer Katenschinken



Waldorf-Salat

3 Pinova | 1 mittelgroße Sellerieknolle | Zitronensaft | 100 g Walnuskerne
125 g Sauerrahm | Ein paar Salatherzen zum Unterlegen

Mayonnaise:

1 Dotter | 1 TL scharfer Senf | eventuell einige Spritzer Worcestersauce
Salz und Pfeffer | Essig | 1/8 l Öl

Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und diese in Wasser, Zitronensaft und Salz weich kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

Mayonnaise bereiten: Dotter aufschlagen, Gewürze dazugeben und das Öl ganz, ganz langsam einrühren, bis die Masse dickflüssig wird.

Je mehr Öl man nimmt, desto fester wird die Mayonnaise.

Zum Schluss den Sauerrahm untermengen.

Äpfel und Sellerie in kleine Stücke schneiden, mit Walnusskernen und der Mayonnaise abmischen und in den Kühlschrank stellen.

Auf den Salatherzen anrichten und eventuell mit gehackten Kräutern garnieren.

Dieser Salat kann als Vorspeise oder als Beilage zu Fisch gereicht werden.

Apfel-Hering-Salat

3 Granny Smith oder Braeburn | 5 mittelgroße gekochte Kartoffeln
1 Glas süßsaure Heringfilets | 1 kleine gehackte rote Zwiebel
125 g Sauerrahm | 1 TL geriebener Kren | 1 EL Preiselbeeren | Salz, Pfeffer
etwas Zucker | 4 EL Balsamessig

Äpfel und Kartoffeln in kleine Würfel, Fisch in kleine Stücke schneiden.

Sauerrahm, Essig und Gewürze zu einer Marinade vermengen.

Alles gut miteinander mischen und eventuell kurz durchziehen lassen.

Geflügel-Gemüse-Salat

2 Braeburn oder Jonagold | 200 g gelbe Rüben und Karotten
150 g Erbsen | 1 roter Paprika | 1 grüner Paprika | 400 g gebratene
Truthahnschenkel oder gebratenes Hühnerfleisch | Salz, Pfeffer, Öl
Saft von 2 Zitronen | Essig und Olivenöl | Worcestersauce

Die Karotten klein schneiden, mit den Erbsen kurz blanchieren und sofort möglichst mit Eiswasser abkühlen. Die beiden Paprika vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden, Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls würfeln.

Das Fleisch von den Knochen lösen, in feine Streifen schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Aus Zitronensaft, Essig, Salz und Öl eine Marinade bereiten und über die Salatzutaten gießen.

Danach den Salat für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit Vollkornbrot servieren.

Salatmarinade für grüne Salate

Den sparsamen Apfelessern kann man mit dieser Marinade etwas Apfel unterjubeln. Für dieses Rezept ist ein weißfleischiger, weicherer Apfel wie der Kronprinz Rudolf oder ein Boskoop passend.

1 Apfel beliebiger Sorte | 3 EL Apfelessig | 3 EL Apfelsaft
3 EL Pflanzenöl | Salz und weißer Pfeffer

Den Apfel schälen, entkernen, kleine Stücke schneiden und mit einem Pürierstab oder in der Kräutermühle klein häckseln.

Die flüssigen Zutaten und Gewürze dazugeben und weiter rühren.

Passt herrlich zu Endiviensalat mit Rucola, aber auch zu allen andern Blattsalaten.

Apfel-Kürbis-Curry-Suppe

Eine ideale Herbstsuppe, die das Gemüt wieder in Schwung bringt, gelb, wärmend und geschmackvoll. Zu Curry passt am besten ein süßer, reifer Golden Delicious.

**1–2 Golden Delicious | 500 g Hokaido-Kürbis | 500 g Zwiebeln
1 große Knoblauchzehe | 1/2 l Gemüsesuppe | 25 cl Schilcher oder Weißwein
1 EL Schlagrahm | 1 EL Curry | 1 EL Olivenöl | etwas Zucker | eventuell Ingwer
Salz | Pfeffer | Apfelessig**

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln fein schneiden und mit einer gepressten Knoblauchzehe in Olivenöl glasig dünsten. Curry dazu geben, mit Schilcher ablöschen und mit Salz und Zucker würzen.

Mit der Gemüsesuppe aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren und dabei den Schlagrahm einrühren.

Äpfel mit Schale in kleine Würfel schneiden, mit der Suppe vermengen und nachziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Apfelessig abschmecken.

Altsteirische Mostrahmsuppe mit Apfel-Kren-Nockerln

Für 8 Personen

**Suppe: 1 l Apfelmost | 1/2 l Rindsuppe | 4 Weißbrotscheiben | 1 l Schlagrahm
Nockerln: 2 geriebene Kronprinz oder Idared | etwas geriebenen Kren
250 g Frischkäse | 2 Eier | 3 EL Mehl | Salz**

Suppe mit Weißbrot aufkochen und mit Schlagrahm aufgießen. Mit einem Stabmixer vermengen und den Apfelmost nach Geschmack begeben. Nockerl-Zutaten vermengen und kurz rasten lassen. Mit zwei großen Esslöffeln Nockerln formen, in leicht köchelndem Wasser langsam ziehen lassen. Herausnehmen und in der Suppe anrichten.

Foto rechts: Altsteirische Mostrahmsuppe mit Apfel-Kren-Nockerln





Klassischer Apfelkren

Für den Apfelkren ist es wichtig, einen Apfel zu verwenden, der gut ausgereift und etwas eigene Säure besitzt, damit er nicht zu schnell zu bräunen beginnt. Diese Eigenschaft erfüllen ein Golden Delicious oder ein Elstar hervorragend, und der Apfelkren hat auch noch eine tolle gelbe Farbe.

**1 Golden Delicious oder Elstar | Kren nach Belieben
Zucker und Zitrone nach Belieben**

Apfel fein reiben, sodass auch Saft entsteht. Kren dazugeben und leicht salzen. Serviert wird Apfelkren vorwiegend zu warmem oder kaltem gekochtem Rindfleisch, insbesondere zu Tafelspitz oder geräuchertem Fisch.

Bunter Apfelkren

**3 Golden Delicious oder Elstar | 1/4 l echter Apfelsaft | 1/8 l Weißwein
3 EL Gelierzucker | 1 Karotte | 1 gelbe Rübe | kleine Zimtstange | 3 Nelken
Apfel-Edelbrand | Kren nach Belieben**

Äpfel schälen und entkernen, Schalen aufbewahren. Apfelschalen mit Zimtstange, Nelken, Gelierzucker, Apfelsaft und Weißwein auf die Hälfte einkochen lassen. Karotten und gelbe Rüben fein nudelig schneiden und in Salzwasser kurz kochen. Apfelfond abseihen, auskühlen lassen und mit Gemüse und geschabten Äpfeln verrühren. Mit Kren und Apfel-Edelbrand abschmecken. Passt am besten zu Tafelspitz oder gedünstetem Fisch.

Apfelmarmelade

Die Apfelmarmelade passt natürlich sehr gut auf das Butterbrot, aber ideal ist sie zu Palatschinken oder Waffeln. Auch als Beilage zu Schmarrn oder pikanten Wildgerichten, kann sie Verwendung finden. Am besten eignet sich, wegen ihrer Konsistenz und schönen Farbe der Golden Delicious, aber auch der Braeburn und der Idared passen hervorragend.

**1 kg Golden Delicious, Braeburn oder Idared
1/2 kg Gelierzucker 2:1**

Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. In einem Topf mit möglichst wenig Wasser weich dünsten. Gelierzucker dazugeben und 4 Minuten weiterkochen. Noch heiß in heiß gewaschene Twist-off-Gläser füllen.

Apfel-Chutneys

**4-5 Topaz oder Elstar | 1 große rote Zwiebel | 1 kleine Pfefferoni
120 g Rosinen | 0,2 l Apfelessig | 150 g brauner Zucker | 2 TL Salz
4 Twist-off-Gläser ca. 250 ml Füllmenge**

Variationen mit:

Paprika, Tomaten, Pfefferkörnern, Knoblauch, Ingwer,

Gläser und Deckel mit kochendem Wasser waschen und trocknen lassen. Zwiebel, Apfel, Pfefferoni fein würfeln, alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 20 Minuten leicht kochend eindicken lassen. Gelegentlich umrühren. Chutney gleich verwenden oder noch heiß in Gläser füllen, sofort schließen und mit dem Deckel nach unten auskühlen lassen. Schmeckt ausgezeichnet zu Kurzgebratenem, wie Rind, Geflügel oder Schwein.