

APFEL-ROTWEIN AUFSTRICH

APFEL-ROTWEIN AUFSTRICH

Wieder mal eine Inspiration aus dem „Lust auf Genuss“ Magazin – die Farbe hat mich so angelacht. Also kam dieser Aufstrich Silvester mit auf den Tisch – für das Baguette und in den Tagen danach als Aufstrich für die Stulle. Lecker war er in jedem Fall – ob er nun sehr nach Wein oder eher nach Apfel schmeckt, daran scheiden sich die Geister. Ich finde er schmeckt eher nach den sauren Boskop-Äpfeln. Aber probiert es selbst!



Zutaten für 1 Schälchen:

250g Butter

2 Boskop-Äpfel

2 EL Zucker

400 ml Rotwein (hier halbtrockener Spätburgunder)

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Äpfel werden in Spalten geschnitten und das Kerngehäuse entfernt. So schneide ich sie in kleine Würfel und schwitze sie in 50g Butter an. 2 EL Zucker dazu geben und das Ganze etwas karamellisieren lassen.



Mit dem Rotwein ablöschen – ich habe den halbtrockenen Spätburgunder genommen weil wir ihn geschenkt bekommen haben und keinen halbtrockenen Wein trinken. Den Wein leise köcheln lassen bis er fast vollständig einreduziert ist.



Mit dem Stabmixer pürieren bis wir eine glatte, dunkelrote Crème haben.



Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Crème nur noch lauwarm ist rühre ich mit dem Schneebesen die lauwarme Butter ein und würze das Ganze mit Pfeffer und Salz. Die noch flüssige Masse in ein Schälchen füllen und im Kühlschrank eine Stunde erkalten lassen.



So kann man den Aufstrich perfekt aufs Brot schmieren...

Mal was Anderes!

