

4 Pax

Apfelkren von frischen Äpfeln

Zutaten

300 g	Äpfel, säuerlich
40 g	Kren, frisch gerieben
1	Saft einer Zitrone
2 EL	Olivenöl
Prise	Salz
1 TL	Zucker

Arbeitsbeschreibung

1. Zitronensaft, Salz, Zucker und Olivenöl zu einer Marinade verrühren.
2. Äpfel schälen und mit Krenreibe zu der gemachten Marinade dazu reiben, sofort umrühren damit die Äpfel nicht braun werden.
3. Kren unterrühren und abschmecken.

Von gekochten Äpfeln

1. 300 g Äpfel schälen, entkernen, grob zerkleinern und mit dem Saft einer Zitrone, 3 EL Wasser und 30 g Zucker zugedeckt weich dünsten.
2. Überkühlen lassen, passieren und mit 40 g Kren, etwas Zitronensaft, 1 EL Olivenöl und Salz abschmecken.

Hinweis

Bei frischer Variante - Gefahr von braun werden der Äpfel.
Gekochte Variante schmeckt nicht so frisch, hält aber länger.