

Lauwarmes Apfelragout

Studentenessen am 23.02.2002 bei Peter

FOTO

ZUTATEN für 4 Personen

noch nicht vorhanden

3-4 Äpfel zum Dünsten, z.B. Boskop

50 g getrocknete säuerliche Aprikosen

1/2 Tasse grob gehackte Walnüsse

1-2 EL Zucker

2-3 EL Butter

gemahlener Zimt nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Apfelviertel in etwa 1,5 cm dicke Spalten schneiden. Die Aprikosen mit heißem Wasser über brausen, trocknen und in dünne Stifte schneiden. Die Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne den Zucker (mit etwas Flüssigkeit) bei mittlerer Hitze leicht schmelzen, aber nicht bräunen lassen. Die Butter, die Aprikosen und Nüsse dazugeben. Die Apfelspalten untermischen und unter vorsichtigem Rühren bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Äpfel gar sind, aber noch etwas Biß haben. Nach Belieben mit gemahlenem Zimt bestreuen. Duft und Geschmack erinnern an Bratäpfel. Schmeckt sehr gut zu Vanille- oder Walnußeis. Wenn vorhanden kann man das Ganze noch mit einem (Wal)nußlikör beträufeln.