

Glacierte Apfelspalten

Zutaten:

2 – 3 Säuerliche Äpfel (Boskop oder Elstar)

2 EL feiner Kristallzucker

1 – 2 EL Butter

Zubereitung:

Hat man dünnchalige, reife Äpfel, so braucht man sie nur zu waschen, nicht zu schälen.

Die Äpfel in Viertel schneiden, vom Stiel, Blüte und Kernhaus befreien und die Viertel nochmals in zwei oder drei Spalten schneiden. Eine beschichtete Pfanne mit Zucker ausstreuen, erhitzen und nach ein bis zwei Minuten die Butter dazugeben. Die Apfelspalten einlegen und braten, bis die Unterseite beginnt, braun zu werden. Wenden und auch die andere Seite leicht bräunen lassen. Nicht zu lange, damit sie nicht zu Mus werden.

Gebratene Zwiebeln

Am Besten eine schöne, rote oder weisse Zwiebel verwenden, sie sind milder als die normalen Küchenzwiebeln. Für 4 Personen braucht man 5 – 6 Zwiebeln, etwa 700g. Sie werden geschält, halbiert und in Streifen geschnitten.

In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Zwiebeln darin braten. Immer wieder umrühren und wenden. Darauf achten, daß sie nicht schwarz werden, sonst schmecken sie bitter.