

Apfel-Glühwein

 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/apfel-gluehwein

Zutaten für 2 Personen:

- 100 ml Weißwein
- 100 ml Apfelsaft
- 20 ml Calvados
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- ½ Zimtstange
- 1 Nelke
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 EL brauner Zucker
- 1/2 EL Rosinen, in Rum eingelegt

Zubereitung:

Weißwein, Apfelsaft, Calvados, Zimtstange, Zucker, Vanillezucker und Nelke in einem Topf aufkochen. Etwas Schale der Zitrone und Orange abreiben und zusammen mit den Rosinen in den Topf geben.

Vor dem Servieren die Zimtstange und Nelke entfernen, den Apfel-Glühwein in ein hohes Glas füllen und servieren.

Rezept: Andrea Szekely

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

Schwarzbrot mit Rührei, Grammeln und Kürbiskernöl

 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/schwarzbrot-mit-ruehrei-grammeln-und-kueerbiskernoel

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schwarzbrot, dünn geschnitten, vorzugsweise vom Vortag
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 50 ml Sahne
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Grammeln
- 50 ml Kürbiskernöl
- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe abziehen. Das Schwarzbrot in 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig braten, anschließend mit Knoblauch einreiben und zur Seite stellen.

Für das Rührei die Eier mit der Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Das restliche Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, das Ei eingießen und mit dem Kochlöffel vorsichtig verrühren. Das Rührei sollte nicht zu lang gerührt werden, sonst wird es trocken.

Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden.

Das Schwarzbrot mit Rührei belegen, mit Grammeln und Schnittlauch bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Rezept: Andrea Szekely

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

Apfel im Schlafrock

 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/apfel-im-schlafrock

Zutaten für 2 Personen:

- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 170 ml Milch
- 6 EL glattes Mehl
- 1/2 Pk. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Pk Vanillezucker
- 5 EL Kristallzucker
- 1 EL Zimtpulver
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Aus der Milch, dem Ei, Salz, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen dickeren Backteig herstellen. Falls er zu dick ist, mit etwas Mineralwasser strecken.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus stechen und die Äpfel in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Apfelringe mit Zitronensaft beträufeln und in den Backteig tauchen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Apfelringe darin ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zimt mit Zucker mischen und die Apfelringe noch warm mit der Zuckermischung bestreuen.

Die Äpfel im Schlafrock auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Andrea Szekely

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt