

Apfelcoulis

Die fruchtige Sauce aus säuerlichen Äpfeln mit verschiedenen Gewürzen passt wunderbar zur Zitronencreme.



Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 2 säuerliche Äpfel mit grüner Schale (z.B. Glockenapfel)
- 2-3 gehäufte EL Zucker
- ½ Zitrone
- 1 Sternanis
- ½ getrocknete Chilischote
- ein Schuss Apfelsaft

Zubereitung:

- Die Äpfel waschen, vierteln, Stiel, Blüte und Kerngehäuse entfernen.
- In Scheiben schneiden, in einer Kasserolle mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Sternanis und Chilischote zufügen.
- Auf sehr kleinem Feuer etwa 20 Minuten weich dünsten, zugedeckt, damit keine Flüssigkeit verdampft.
- Dann die Gewürze entfernen, alles mit dem Mixstab zu einer absolut glatten Sauce mixen. Mit einem Schuss Apfelsaft zur gewünschten Konsistenz verdünnen.
- Die Sauce sollte so dick sein, dass man einen schönen Strich damit auf den Teller malen kann.