

Gerhardts Rezept des Monats

GESCHNETZELTES MIT APFEL UND ROTER ZWIEBEL

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Streifen schneiden, in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in der Pfanne leicht anschwitzen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, würfeln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Brühepulver dazugeben, aufkochen lassen.

Das Fleisch wieder dazugeben und mit dem Wein und dem Apfelsaft aufkochen. Mit Senf und Honig abschmecken und 15 - 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Zum Schluß den Schmand dazugeben und mit Senf, Salz und Majoran abschmecken.

Tipp: Dazu schmecken Reis und Blattsalat.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Fleisch (wahlweise Pute, Hähnchen, Schwein)

1 rote Zwiebel

2 leicht säuerliche Äpfel

150 g Schmand

1 EL Brühepulver

200 ml Weißwein

100 ml Apfelsaft

1 - 2 TL Weinsenf

1 TL Honig

1 EL Öl zum Anbraten

Majoran

Salz

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Dieses herzhafte Herbstgericht kann mit den frischen Äpfeln aus dem Garten gekocht werden.

Die rote Zwiebel, der Senf und der Honig machen aus diesem Gericht etwas Besonderes.

Die Vielfalt von säuerlich bis süß braucht einen Wein, der etwas kräftiger und eigenständiger ist.

Hierzu empfehlen wir den Portugieser Rotwein, ein leichter Roter mit fruchtigen Noten.

