

Beilagen und Salat mit Honig



Apfel pikant

„Apfel pikant“ ist eine überaus pikante Ergänzung zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Fisch. Zwiebel und Thymian sind eine unübliche, aber sehr wirkungsvolle Ergänzung zu süßen Äpfeln, etwas Honig gibt noch den letzten Schliff.

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 400 g Äpfel, 3 - 4 EL Wasser oder Apfelsaft oder Weißwein, 1 TL Thymianblättchen, 1 $\frac{1}{2}$ - 2 EL Honig.

Zubereitung: Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, in der Butter glasig dünsten.

Äpfel

schälen, Kernhaus herausschneiden, in Stückchen schneiden. Äpfel zu den Zwiebeln geben, den

Thymian darunter mischen, mit der Flüssigkeit anfeuchten, zugedeckt dünsten, bis die Äpfel fast weich sind. Zuletzt mit dem Honig abschmecken.

Tipp: Apfel pikant kann warm oder kalt serviert werden.

(Friedgard Schaper)

