

Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Zwiebeln – 800 g säuerliche Äpfel (z.B. Topaz oder Boskoop) – 6 EL Sonnenblumenöl – Majoran – Salz – Zucker – 50 ml trockener Weißwein (oder Apfelsaft) – Butter – Petersilie – 50 ml Apfelsaft – Pfeffer – 350g Champignons

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden
- Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel ungeschält in Scheiben schneiden
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden
- 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei milder Hitze 10 Minuten unter Rühren braten
- Mit Majoran, Salz und Zucker würzen, mit Weißwein (oder Apfelsaft) ablöschen und aufkochen lassen
- In einer weiteren Pfanne 3 EL Öl mit der Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin goldbraun anbraten. Zwischendurch wenden
- Petersilie hacken und zusammen mit den Zwiebeln zu den Äpfeln geben.
- Mit Apfelsaft ablöschen und warm stellen
- Etwas Butter in der Pfanne zerlassen und die Champignons darin anbraten
- Die Pilze zum Apfel-Zwiebel-Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren
- Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree und ein Salat

Wir wünschen guten Appetit!

