

ELVIRA GRETZMEIER

ist weithin bekannt für die Köstlichkeiten, die sie in der Straußenwirtschaft ihres Weinguts in Merdingen serviert. Dort gibt es immer beste badische Spezialitäten mit Zutaten aus eigenem Garten und Keller. Sie macht uns feine Bratäpfel mit dem passenden Gewürztraminer (der ist auch im Weinpaket Seite 178). Die Straußenwirtschaft ist von März bis Mai und von August bis Oktober geöffnet – ein Besuch lohnt! Rezept und Adresse Seite 178.

Traminer & Bratäpfel aus Merdingen



Bratäpfel mit Gewürztraminer-Soße (6 Portionen)

„...Am liebsten nehme ich für die Bratäpfel eine ganz alte Sorte aus meinem Garten...“

Zutaten

200 g Rosinen
0,7 l Gewürztraminer
200 g Butter
200 g Zucker
6 mittelgroße, säuerliche Äpfel

Zubereitung

- Die abgewaschenen Rosinen in 1/4 l Gewürztraminer mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, einweichen. Weiche Butter und Zucker mischen. Kerngehäuse der Äpfel bis auf einen Zentimeter am besten mit einem Apfelausstecher ausstechen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft ist ideal. Wenn der Backofen keine Umluftfunktion hat, Ober- und Unterhitze einstellen).
- Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und mit der Butter-Zucker-Mischung füllen, dabei bleibt etwas übrig.
- Restlichen Wein erhitzen, damit er nicht im Backofen so lange braucht, um auf Temperatur zu kommen.
- Die eingeweichten Rosinen über die Äpfel geben und den heißen Wein zugießen.
- Die Äpfel mit der restlichen Butter-Zucker-Mischung bestreuen.
- Form in den Backofen stellen und die Äpfel etwa 40 Minuten braten.
- Alle 10 min mit dem Wein aus der Form begießen.

Tipp

Wenn Gewürztraminersud übrig bleibt, kann man ihn gut im Kühlschrank aufbewahren und als Soße zu Vanillepudding servieren!

Zubereitungszeit:

1 Stunde

1 Portion enthält:

710 kcal, 29 g Fett, 2g Eiweiß, 83 g Kohlenhydrate