



hr1-DOLCE VITA

**Reiner Neidhart**

## **Pikanter Bratapfel mit Kartoffel-Knollengemüse**

### **ZUTATEN:**

#### Bratäpfel:

4 große Boskop  
400 g gemischtes Hackfleisch  
100 g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 Eier  
150 g Paniermehl  
5 Stiele Petersilie  
3 Stiele Majoran  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2 EL Senf  
2 EL Meerrettich

#### Kartoffel-Knollengemüse:

300 g Kartoffeln  
100 g Sellerie  
100 g gelbe Beete  
100 g Steckrübe  
100 g Karotten  
0,1 l Rapsöl  
2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Rosmarinast  
2 Lorbeerblätter  
0,4 l Brühe  
0,3 l Apfelwein  
300 g Bergkäse oder Handkäse

### **ZUBEREITUNG**

#### Bratäpfel:

Die Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die klein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen mit den anderen Zutaten mischen. Die Petersilie hacken und den Majoran zupfen und zur Masse geben. Alles gut vermischen und abschmecken. Das Hackfleisch auf den halbierten Äpfeln verteilen.

#### Kartoffel-Knollengemüse:

Das Gemüse waschen und schälen. Alles in gleichmäßig große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden und im Topf mit Rapsöl glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben und kurz mit andünsten. Mit der Brühe und dem Apfelwein auffüllen. Den Gemüsesud in eine Auflaufform geben. Die Äpfel darauf setzen und im Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten garen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen noch ca. 25-30 Minuten fertig garen. Dazu passt ein herzhaftes Steinofenbrot.

Das Komplette Gericht kann man bis zu 2 Tage vorher vorbereiten.