

APFELRÖSTI



*Für 4 Personen
Dauer: ca. 15min*

Zutaten:

- Zirka 6 dicke Scheiben altes Brot
- 80 g Butter oder Margarine
- ½ kg eher säuerliche Äpfel
- 1 dl Apfelsaft oder Most
- etwas Zucker und Zimt

Zubereitung:

1. Die Brotscheiben in Würfel schneiden und in der Hälfte vom Butter goldbraun rösten und ringsherum an den Rand der Grillschale schieben.
2. Die geschälten Äpfel in gleich grosse Stücke wie das Brot schneiden und mit dem restlichen Butter andämpfen.
3. Mit dem Apfelsaft oder Most ablöschen und einkochen lassen.
4. Die Brotwürfel mit den Äpfeln vermischen und zirka 5 Minuten unter gelegentlichem umrühren ziehen lassen.

Verschiedenes:

- Zum Essen kann jeder individuell Zucker und Zimt darüber streuen.
- Zum Warmhalten die Apfelrösti wieder an den Rand der Grillschale schieben.

Rezept erstellt von:

Anton Haymoz, Düringen, November 2016