




Merlot-Äpfel






Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 40 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht – Für alle
	Menge	10 Personen

Eigenschaften

	Teller	Nachspeise – Obst
	Typisches Produkt	Merlot – 0 km
	Geeignet für	Sommer – Als süsse Versuchung

Merlot-Äpfel

ZUTATEN

- 1.275 kg Äpfel
- 0.8 l Merlot aus Tessin
- 150 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 20 g Maizena

Merlot-Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Eine niedrige Kasserolle mit dem Merlot, Zucker und Gewürzen zubereiten;
2. Die Äpfel schälen und in zwei Hälften schneiden, das Kerngehäuse mit Hilfe eines Apfelstecher entfernen und mit dem Wein in die Kasserolle geben;
3. Kochen Sie die Äpfel in Wein, reduzieren Sie die Temperatur und lassen Sie die Äpfel so lange wie nötig pochieren;
4. Sobald sie gekocht sind, legen Sie sie zum Abkühlen in etwa die Hälfte der Brühe;
5. Die restliche Kochflüssigkeit kochen und mit in kaltem Wasser verdünnter Maizena binden, passieren und abkühlen lassen;
6. Lassen Sie die Äpfel abtropfen, fächerförmig schneiden und vor dem Servieren in den eingedickten Fond tauchen, damit sie glänzen.

Tipp

1. Verwenden Sie für kleine Mengen einen Kochtopf der entsprechenden Grösse;
2. Sollte der Fond nach dem Abkühlen zu fest sein, verdünnen Sie ihn mit etwas von dem übriggebliebenen Fond.