



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kartoffelsuppe

☺☺☺

Schweinebraten mit Apfel und Türggeribel mit Apfelmus

☺☺☺

Dörripflaumen im Rotwein

Zutaten:

Zubereitung:

Schweinebraten mit Apfel und Türggeribel mit Apfelmus

1200 g	Schweinebraten	
2 Stk	Karotten	länge nach halbiert
1 Stk	Apfel	geschält, Scheiben
6-8 Stk	Perlzwiebeln	
	Salz, Pfeffer	
	Thymian, Oregano	
1 TL	Senf	
1-3 EL	Apfelwein	

Kasserolle anheizen. Den Schweinebraten anbräunen. Zwiebel, Karotten und Apfel dazugeben und einige Minuten dünsten. Braten und Zutaten gut würzen. Nach dem Anbraten den Senf mit einem Pinsel auf das Fleisch streichen. Zugedeckt ca. 80 Min. (180°C) garen. (Die Garzeit richtet sich nach der Dicke des Bratens.) Sollte die Flüssigkeit zu stark verdunsten, etwas Apfelwein zugießen.

Ribel:

400 g	Maisgries	fein, weiss
4 dl	Wasser	
2 dl	Milch	
1.5 TL	Salz	
1 EL	Butter	

in eine Schüssel geben

zusammen aufkochen, zum Mais giessen, (60 -70 Min quellen lassen)

in einer weiten Bratpfanne warm werden lassen, Maismasse begeben, unter ständigem Rühren und Stochern mit der Bratschaufel rösten, bis sich Klümpchen bilden

100 g	Butter
-------	--------

in Portionen begeben, 30 Minuten weiterbraten, bis sich goldbraune Kügelchen bilden.

Apfelmus:

1000 g	Äpfel	weichkochende (Idared)
3-4 EL	Wasser	
1 EL	Zitronensaft	
3 EL	Zucker	

schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden, in eine Pfanne geben

begeben, Äpfel auf ganz kleinem Feuer weich kochen, mit dem Schwingbesen zu Mus rühren.

Bemerkung:

Ribel unbedingt frisch zubereitet mit warmem Apfelmus servieren.