



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Valler Hirsensuppe (Schoppa da panitscha da val Sogn Pieder)

☺☺☺

Lammkarree mit Kräuterkruste (Dà d'agnè con üna cruosta dad erbinas) mit Krautpizokel (Bizzocals cun ravitscha)

☺☺☺

Honigäpfel an Apfelsaftsauce

Zutaten:

Zubereitung:

Honigäpfel an Apfelsaftsauce

4 Stk	Äpfel	grosse Gravensteiner	Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Apfelsaft und Honig aufkochen. Apfelrondellen in die Flüssigkeit legen und bei niedrigster Temperatur weich kochen. Garvorgang überwachen damit die Äpfel nicht zerfallen! Apfelscheiben warm stellen.
2 dl	Apfelsaft	unvergoren	
1 EL	Honig		
0.5 dl	Gravensteiner- Branntwein		Gravensteiner-Branntwein zu Apfelsaft geben und auf 1/3 einkochen lassen.
40 g	Sultaninen		Nüsse Sultaninen und kalte Butterflocken in den warmen Apfelfond rühren.
10 Stk	Baumnüsse	entkernt, halbiert	
30 g	Butter	flocken, sehr kalt	

Apfelrondellen auf Teller anrichten. Mit dem warmen Fond übergießen. Sehr gut dazu schmeckt eine Kugel Vanille- oder Zimteis.