

Kochen mit Honig!

Apfel - Senf – Soße

Zutaten: 500 g säuerliche Kochäpfel, 1/8 l Wasser, 1 EL Honig, 1 EL mittelscharfer Senf, 1 EL Zitronensaft, 3 EL saure Sahne oder Sahnejoghurt.

Zubereitung: Äpfel in Stücke schneiden und mit dem Wasser bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten weich dünsten. Falls die Äpfel stark einkochen, noch etwas Wasser zugeben. Die Äpfel durch ein Sieb streichen, die übrigen Zutaten unterrühren.

Tipp: Die Soße kann auch etwas schärfer gehalten werden, wenn scharfer Senf oder noch 1 TL geriebener Meerrettich dazu gegeben wird. Am besten serviert man die Apfel-Senf-Soße zu gegrilltem Fleisch, aber auch zu Schinken oder kaltem Braten.

EL = Esslöffel

Am besten schmeckt's mit ECHTEM BIENENHONIG aus dem Mühlenfließ!