

Apfelfanne

für 4 Personen - Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Zutaten:

- 500 g kleine Rostbratwürste vom Schwein
- 500 g Kartoffeln (kleine, runde, feste)
- 4 rote Zwiebeln
- 2 große aromatische Äpfel (Jonagored oder Elstar)
- 1-2 Knoblauchzehen
- ca. 10 Salbeiblätter
- Thymian
- Sonnenblumenöl
- 4 EL Balsamicoessig
- 2 EL brauner Zucker
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz
- frischer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175° C bei Umluft, bzw. auf 190° C bei Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die roten Zwiebeln schälen und längs in Sechstel schneiden, dabei darauf achten, dass die Wurzeln ganz bleiben und die Sechstelstücke nicht auseinanderfallen.
3. Die Kartoffeln putzen und halbieren.
4. Die Knoblauchzehen schälen.
5. Die Zwiebeln, die Kartoffeln und die Knoblauchzehen mit etwas Sonnenblumenöl und dem Balsamico beträufeln. Nach Geschmack salzen und pfeffern und mit dem braunen Zucker würzen. Salbei und Thymian dazugeben und im Backofen ca. 20-30 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist und glänzt.
6. Die Äpfel waschen, entkernen und in Sechstel schneiden.
7. Etwas Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Rostbratwürste darin von allen Seiten anbraten / leicht bräunen (10-12 Min.).
8. Die Apfelstücke dazugeben und alles kräftig schwenken.
9. Rotwein und Geflügelbrühe dazugießen und 5-10 Minuten schmoren lassen.
10. Die Rostbratwürste und Äpfel zu dem Gemüse in die Auflaufform geben und alles zusammen noch mal 10-15 Minuten im Ofen schmoren.

Serviertipp:

Mit vielen frischen Kräutern bestreuen und servieren.