

Hackfleisch Rezepte

Bratäpfel Mit Hackfleischfüllung

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Obst

4	große Äpfel (Sorte Boskop)			Majoran
250 g	Hackfleisch	100 ml		Weißwein oder Bouillon
1	Essl. Butter	2	Essl.	Süße Sahne
1	große Zwiebel			Sultaninen
	Salz			Butter in Flöckchen

Die Äpfel von Stiel und Blüte befreien und vorsichtig etwas aushöhlen.

Die Zwiebel sehr fein hacken und in heißer Butter anrösten. Das Hackfleisch zugeben und leicht durchdünsten.

Mit Salz und Majoran abschmecken, mit etwas Weißwein oder Bouillon aufgießen und mit dem Rahm binden.

Zuletzt gibt man einige Sultaninen zu dem Fleisch und alles kurz aufkochen.

Die Füllung in die Äpfel geben, diese in eine gebutterte Gratinform legen und mit Butterflöckchen besetzen.

Im gut vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten bei 180°C braten.

Tipp: Vor dem Servieren mit einem Krönchen aus Preiselbeer-Konfitüre versehen.