

Weihnachtsbacken Rezepte

Mit Kalbsbrät gefüllte Äpfel

Gattung: Bratapfel, Gemüse, Kalb, Obst, Weihnachten

| | | | |
|-------|-----------------------------|---|-------------------------------|
| 3 | Frühlingszwiebeln | 1 | Prise Cayennepfeffer |
| 1 | Möhre; gewürfelt | | weisser Pfeffer |
| 1 | Teel. Butter oder Margarine | 1 | Prise Muskat; frisch gerieben |
| 100 g | Kalbsbrät | 4 | Golden-Delicious-Äpfel je |
| 2 | Essl. Semmelbrösel | | - ca. 100 g |
| 1 | Zitrone (Schale) | | Fett für die Form |
| | Salz | | |

Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit der Möhre in heißem Fett kurz dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Kalbsbrät und den Semmelbröseln mischen. Kräftig würzen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Äpfel verteilen. Die Äpfel in eine gefettete Form oder auf Alufolie setzen und im auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten garen.