

## Apfel-Zwiebel-Gemüse

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Zwiebeln – 800 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop) – 6 EL Sonnenblumenöl – Majoran – Salz – Zucker – 50 ml trockener Weißwein (oder Apfelsaft) – 10 g Butter – Petersilie – 50 ml Apfelsaft – Pfeffer

### Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden
- Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel ungeschält in Scheiben schneiden
- 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei milder Hitze 10 Minuten unter Rühren braten
- Mit Majoran, Salz und Zucker würzen, mit Weißwein (oder Apfelsaft) ablöschen und aufkochen lassen
- In einer weiteren Pfanne 3 EL Öl mit der Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin goldbraun anbraten. Zwischendurch wenden
- Petersilie hacken und zusammen mit den Zwiebeln zu den Äpfeln geben
- Mit Apfelsaft ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren
- Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree

Wir wünschen guten Appetit!

