



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

200 g	Hühnerleber
1 Stk.	fein gehackte Zwiebel
80 g	Wurzelgemüse
	Öl
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	Ei
2 EL	Semmelbrösel
50 g	Knödelbrot
	Wildgewürz
	Thymian
	Petersilie, gehackt
	Salbei
	Lorbeerblätter
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
4 Stk.	Äpfel
	Zitronensaft
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
2 EL	Honig
3 EL	gehackte Walnüsse
	Thymianzweige
	Butter

Mein persönlicher Tipp

Kleine Äpfel verwenden und als außergewöhnliche Vorspeise servieren. Der kulinarische Applaus ist Ihnen sicher!

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Mario Lehenbauer und Romana Schneider-Lenz: *Privatrezept*

Bratapfel

Zubereitung

Fülle:

- Für die Fülle Leber faschieren oder fein schaben.
- Zwiebel mit Wurzelgemüse in Öl anrösten, zuletzt den gehackten Knoblauch kurz mitrösten.
- Leber mit Zwiebel-Gemüsemischung, Ei, Semmelbröseln, ausgedrückten Semmelwürfel (vorher in etwas Milch einweichen), Apfelstückchen, Zitronenschale, Kräutern und Gewürzen vermischen.

Fertigstellung:

- Bei den Äpfeln den Deckel abschneiden, aushöhlen und das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein hacken. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.
- Äpfel mit der Leberfülle füllen, den Deckel daraufsetzen und in eine ausgebutterte Form setzen.
- Honig über die Äpfel geben, Nüsse einstreuen, mit Butter- oder Butterschmalzflocken belegen und die Thymianzweige in die Form legen.
- Im vorgeheiztem Backrohr bei ca. 180 °C je nach Größe der Äpfel 30 bis 45 Minuten braten.

Es kann auch jede andere Geflügel- oder Wildleber verwendet werden.

◦