



FLEISCHBOUTIQUE  
GEWÖLBEKELLER  
HOF DER SINNE  
CATERING  
EVENTS

## Karamellisierter Apfel mit Chili

### **Zutaten für 15 Portionen:**

6 Äpfel, säuerlich  
4 EL brauner Roh-Rohrzucker  
100 ml Apfelsaft  
1 Chilischote  
Zimtrinde  
Vanille

### **Zubereitung:**

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.  
Chilis halbieren und Kerne entfernen, danach in feine Ringe schneiden.  
Zucker in einer großen Pfanne karamellisieren.  
Dann den Apfelsaft zugießen.  
Danach die Apfelwürfel in dem erwärmten Gemisch anbraten bis sich eine braune Färbung bildet.  
Chilis zu den Äpfeln geben. Evtl. noch Zimtrinde oder Vanille zugeben.  
Etwa 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.