

BRAT ÄPFEL

gefüllt mit Hackfleisch und Speck

- 300 g Hackfleisch
- 100 g Kochspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Zweig Thymian
- 4 Wacholderbeeren
- 4 grosse Äpfel (z.B. Boskop)
- 1 Zitrone, Saft
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- Salz und Pfeffer
- wenig Butter
- 4 El geriebener Käse



-
- Kochspeck in kleine Würfel schneiden und Zwiebel fein hacken.
 - Thymian vom Stiel zupfen und fein hacken, die Wacholderbeeren zerdrücken.
 - Von den Äpfeln einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit einem Kugelausstecher aushöhlen, die herausgelösten Apfelstücke klein schneiden und für die Füllung beiseite legen.
 - Die Äpfel gleich mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.
 - Hackfleisch in der heissen Bratbutter anbraten.
 - Speckwürfel und Zwiebel begeben und kurz mitbraten, würzen. Thymian, Wacholderbeeren und die Apfelstücke daruntermischen und abschmecken.
 - Die Äpfel in eine gebutterte Gratinform stellen.
 - Die Fleischmasse in die Äpfel füllen, geriebenen Käse darüberstreuen und die Apfeldeckel daraufsetzen.
 - Mit Alufolie bedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten garen.

Dazu passen

Milchreis und im Karamellzucker glasierte Kastanien

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.