



# Altenländer Äpfel mit Hamburger Grütz - Wurst - Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das hanseatische „Himmel und Erde“ - Pendant, althergebracht, fast vergessen

## Zutaten

- 4 - 8 Stück saure Altenländer Äpfel, nach Größe
- 2 saure Altenländer Äpfel, gewürfelt
- 300 g Hamburger Grütz--Wurst in Würfel (Ersatzweise Fleischrotwurst, da nicht überall zu kaufen)
- 50 g Rosinen, gewaschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 fein gewürfelte Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- 1 Tl frischer Majoran, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Äpfel halbieren, den oberen Rand etwa 2 - 3cm abschälen. Mit einem Kugel Ausstecher die Kerne entfernen und in eine Auflaufform setzen.

### Schritt3

Der Ansatz für die Füllung:

#### **Schritt4**

Die Zwiebeln glasig anschwitzen, die Apfel - und Grützwurstwürfel und dazu geben, 1 - 2 min. mit angehen lassen. Pfeffern und die Rosinen, Majoran und Petersilie unter schwenken.

#### **Schritt5**

Nunmehr die vorbereiteten Äpfel füllen.

#### **Schritt6**

Ev. übrige Füllung zwischen den Äpfeln verteilen und mit etwas Instant Gemüsebrühe angießen. Bei 170 ° C für 25 - 30 min. in den Backofen schieben.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Dazu einen rustikalen Kartoffelstampf mit braunen Zwiebelringen reichen.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** althergebracht, hanseatisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-aepfel-mit-hamburger-gruetz-wurst-fuellung/>