

Bratapfel mit Rotwurstfüllung



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Man kann kaum glauben, dass der Bratapfel auch mit etwas Herzhaftem schmeckt. Aber mit diesem Rezept werden sie die „rheinische Seele“ und Region erleben. Die leichte Säure der Äpfel harmoniert wunderbar mit der herzhaften Füllung.

Ein wunderbarer Imbiss für „Blutwurstliebhaber“, aber auch à la „Himmel und Äd“ mit Kartoffelpüree zu reichen.

Zutaten

- 4 große Äpfel (Boskop, Elster oder Braeburn)
- 400 g Blutwurst oder Fleischrotwurst ohne Haut, in kleinen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Ev. 1 kleine Knoblauchzehe, gerieben nach eigenem Geschmack (Geht auch ohne)
- 2 Scheiben geröstetes Toastbrot, gewürfelt
- 1 Tl frischer Majoran, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwa Gemüsebrühe
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, eine feuerfeste Auflaufform parat stellen.

Schritt2

Aus den Äpfeln die Blüte schneiden und am oberen Ende eine Kappe mit Stiel abschneiden. Entkernen, aushöhlen, einen Rand stehen lassen. Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden.

Schritt3

Die Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen, Apfel - und die Wurstwürfel dazu geben. Mit angedünstet lassen und die Toastwürfel unter schwenken, salzen, pfeffern und die Kräuter vermengen.

Schritt4

Üppig in die Äpfel füllen und die Auflaufform mit etwas Gemüsebrühe angießen. Ca. 30 min. auf der mittleren Schiene backen, nach 20 min. den Deckel drauf legen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Kleine Gerichte, Rheinisch, Schnelle Rezepte **Zutaten:** Apfel, Knoblauch, Majoran, Petersilie, wurst, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratapfel-mit-rotwurstfuellung/>