

Knödel von Altenländer Äpfeln und Apfelwein Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Norddeutsch - Bayrisch „Cross - Over“, einfach köstlich

Zutaten

- Für die Knödel:
- 500 g geschmackvolle Altenländer Äpfel wie: Gravensteiner oder Cox Orange, geschält, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 100 g geriebene Wal - oder Haselnüsse
- 200 g Semmelbrösel ohne Rinde gerieben
- Butterschmalz oder Butter zum Ausbacken
- 2 El Rosinen
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 1 Spur Nelkenpfeffer
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 3 ganze Eier
- Für die Apfelwein Sauce:
- 1/2 l Apfelwein oder Cidre
- 3 Cl Altenländer Apfelbrand
- 125 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 1/2 Ceylon-Zimtstange
- 1/2 Zitronenschale
- 2 EL Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfelwürfel in etwa 50 g heißer Butter ganz kurz anschwitzen, den Zucker dazu geben, nicht zu

lange dünsten, nicht zerfallen lassen.

Schritt2

In der restlichen Butter zunächst die Haselnüsse bräunen, die Rosinen und die Hälfte der Semmelbrösel mit angehen lassen; Zimt, und Nelkenpfeffer dazu geben.

Schritt3

Mit den gedünsteten Apfelwürfeln mischen und die Eier unterheben und verarbeiten.

Schritt4

Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und in den restlichen Semmelbröseln wälzen.

Schritt5

In heißem Butterschmalz ausbacken, rund herum Farbe nehmen lassen, auf Küchenkrepp abtropfen.

Schritt6

Die Apfelwein Sauce:

Schritt7

Apfelwein / Cidre mit der Zimtstange, Zitronenschale

Schritt8

und der Vanilleschote erhitzen, 5 min. "ausziehen lassen".

Schritt9

Die Speisestärke mit etwas Apfelwein anrühren, einlaufen, kurz andicken lassen.

Schritt10

Die Zimtstange und Zitronenschale wieder heraus nehmen, den Apfelbrand dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die noch heißen, knusprigen Apfelknödel mit der Weinsauce anrichten und mit Puderzucker "einstäuben".

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knoedel-von-altenlaender-aepfeln-und-apfelwein-sauce/>