

## Apfel-Zwiebel-Gemüse

2006-11-08 22:52:53

Knackige Äpfel als herzhaftes Gemüse mit milden Zwiebeln und Knoblauch zubereitet ... perfekt als Beilage zum Steak.

für etwa 4 Beilagen-Portionen:

4 mittelgroße knackige Äpfel, z. B. Cox Orange (am besten Bio)

4 kleine rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

etwas guten Aceto Balsamico

grobes Meersalz

Butter

Pfeffer aus der Mühle

Äpfel waschen und entkernen. Mit Schale in schmale Spalten schneiden. Zwiebel grob hacken oder ebenfalls in Spalten schneiden. In einer großen Pfanne in Butter (am besten aber im Bratensatz der zuvor gebratenen Steaks) die Zwiebeln, den geschälten und nur leicht angedrückten Knoblauch mit den Apfelspalten und Rosmarin anschwitzen. Zitronenschale zugeben. Wenige Minuten anbraten bis die Äpfel und die Zwiebeln gerade beginnen, Farbe anzunehmen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, Knoblauch und Rosmarin herausnehmen. Mit einigen Tropfen Balsamico aromatisieren. Sofort zu den Steaks und z. B. Kartoffelpüree servieren.

