

# Apfelkren nach Schubeck

---

## **Zutaten:**

500 Gramm säuerlichen Äpfeln wie Elstar oder Boskoop, 75 Gramm Zucker, 50 ml Wasser, ca. 80 Gramm frische Meerrettichwurzel, 60 ml Weißweinessig (6 Prozent Säure)

## **Zubereitung:**

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit dem Zucker, Salz und Wasser ca. 10 Minuten weichdünsten. In der Zwischenzeit den Meerrettich schälen und fein reiben.

Die Äpfel nach dem Ziehen pürieren, Weißweinessig und Meerrettich hinzugeben, noch einmal kurz (!) aufkochen.

Wer will kann die Masse in Gläser füllen, sie verschließen und auf den Kopf stellen. Nach Abkühlen Gläser umdrehen. So kann der Apfelkren mehrere Wochen im Kühlschrank konserviert werden.

# Rahmkartoffeln

---

## Zutaten – für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln (festkochend), 750 ml Wasser, 50 g Butter, 2 Essl. Mehl, 250 ml Milch, 500 ml Fleischbrühe, 250 ml süße Sahne, fein gehackte Petersilie, Salz

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, im Salzwasser einmal aufkochen und 5 Min. ziehen lassen! Abgießen und warm stellen.

Die Butter zerlassen, das Mehl darüber stäuben und unter Rühren eine helle Mehlschwitze herstellen. Ist das Mehl etwas "angeröstet", erst mit der heißen Fleischbrühe, dann mit der Milch unter ständigem Rühren ablöschen und mit Salz abschmecken. Aufkochen lassen, dabei rühren, etwas einkochen und dann die Kartoffelscheiben hinein geben. Leise köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Kurz vor dem Anrichten die erwärmte Sahne zugeben und mit der Petersilie bestreuen.

# Feine Zitronencreme nach JOMARI

---

## **Zutaten – für 4 Personen:**

3 Eier; 6 Blatt Gelatine; 1 ½ Zitronen; mindestens 4 Essl. Zucker; 4 Essl. Wasser;  
1 Becher Sahne; Abrieb einer Zitronen; 1 Prise Salz

## **Zubereitung:**

Eier trennen; Eigelb mit Zucker aufschlagen. Zitronensaft mit Wasser vermengen, zufügen und weiterschlagen. Zitronenabrieb zugeben.

Gelatine in Wasser aufweichen, im Wasserbad auflösen und unter starkem Schlagen zur Masse geben.

Eiweiß steif schlagen. Eiweiß unter die Masse heben und vermengen.

Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Masse anzieht. Kalt stellen.