



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/>