



Apfel - Zwiebel - Butter mit Majoran und Röstzwiebeln, Rezept

- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 6 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6 - 8', 'yield' : " } });
```

Ohne Zwiebel geht in der Küche gar nichts. Sie ist eine der ältesten Kulturpflanzen und wird auch als Heilpflanze sehr geschätzt. Sie wird auch als Hausmittel in der Natur-Apotheke eingesetzt. Zwiebeln enthalten viel Vitamin C, reichliche Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und Phosphor, sowie Spurenelemente wie Jod und Selen. Mit 29 kcal pro 100 g haben sie nur wenige Kalorien. Die herzhafte Apfel - Zwiebel - Butter, von unserem Chefkoch Fritz Grundmann, ist lecker und schnell zu machen. Sie bringt schon zum Frühstück, zum Grillfleisch, für eine deftige Brotzeit auf knusprigem Bauernbrot, oder auf „Röggelchen“, als Kräuterbutter Ersatz, Abwechslung auf den Tisch. Mmmm... Lecker...

Zutaten

- 200 g weicher Butter
- 6 Stiele Majoran, gezupft, gehackt
- 1/2 säuerlicher Apfel, entkernt, gleichmäßig - klein gewürfelt
- 40 g Röstzwiebeln aus dem Supermarkt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig - cremig aufschlagen, salzen, pfeffern. Majoran, die Apfelwürfel und die Röstzwiebeln unterheben, kalt stellen.

Rezeptart: Buttermischungen, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Zutaten:** Apfel, Butter, Majoran, Pfeffer, Salz, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-zwiebel-butter/>