

## **Gefüllte Äpfel**

*pikantes Hauptgericht*

*Unsere Rezept Idee*

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 Zwiebel
- 300g gehacktes Rindfleisch
- 1 EL Paniermehl
- 1 EL Mehl
- 2 dl Bouillon
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, Streuwürze, Tomatenpüree, Curry
- 8 mittlere Äpfel
- 2 EL Zucker
- Butterflöckli

Rindfleisch mit Mehl und Paniermehl bestäuben und mit Zwiebeln anbraten, anschliessend mit Bouillon ablöschen, 2 EL Rahm dazugeben und würzen. Geschälte und ausgehöhlte Äpfel mit Hackfleisch füllen und in bebutterte, feuerfeste Form stellen. Rest des Rahmes mit Gewürz und Curry abschmecken und dazu giessen. Äpfel mit Zucker bestreuen und mit Butterstückli überbacken 220° während ca. einer halben Stunde.