



Tafelspitz: Apfelkren

ZUTATEN: (6 Personen)

1 kg säuerliche Äpfel
2 EL Zucker
½ TL Zimt
½ Zitrone ausgepresst
Meerrettich (Kren)

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 2 l
Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden
2. Diese mit Zucker und Zimt in der **Durotherm-Topf** mit ca. 50 ml Wasser bei voller Hitze mit Deckel ankochen bis Dampfahne sichtbar wird
3. Hitze reduzieren und 5 Minuten kochen (kleine Dampfahne muss immer sichtbar sein)
4. **Durotherm-Topf** in den Warmhaltering stellen und mind. 5 Minuten softgaren
5. Äpfel mit Zitrone beträufeln, abschmecken und abkühlen lassen
6. Äpfel in den **Mixpress Hauptbehälter** geben und mit Doppelschlagmesser kurz durchmischen
7. Doppelschlagmesser vorsichtig aus dem Behälter nehmen. Zwischenstück für Reibscheibe einsetzen und mit Reibscheibe 2 mm etwas frischen Meerrettich raspeln und unterheben.

KOCHZEIT

5 Minuten

SOFTGAREN

5 Minuten