

## Rezept für 10 Personen

### Pochierter Winterapfel

#### Zutaten:

10	Äpfel
200 g	Zucker
100 g	Butter
1,5 l	Weißwein
1 Stange	Vanille
1 Stange	Zimt
1 Stück	Sternanis
2	Nelken
3 Blätter	Lorbeer

#### Zubereitung:

- den Zucker in einen Topf geben und einen dunklen Karamell herstellen
- den Weißwein aufgießen und den Zucker, durch langsames köcheln, auflösen lassen
- Die Aromen und die Butter in den Topf geben
- Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen
- Nun die Äpfel in den kochenden Sud geben und einige Minuten köcheln lassen
- Den Topf vom Herd nehmen und langsam auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- die Äpfel bei gewünschter Festigkeit entnehmen und den Fond zu einer sämigen Konsistenz einkochen lassen
- Die Äpfel sind nun durchgezogen und könne mit dem Sirup nun serviert werden