



Leberwurst-Bratäpfel

Man nehme für 4 Portionen:

200 g Pfälzer Leberwurst	von der Wurst den Darm entfernen
4 Äpfel	Deckel abschneiden, aushöhlen, Blütenansatz muss geschlossen bleiben
8 Schalotten	halbieren, pellen, längs in Scheiben schneiden
ein paar Zweige Thymian	Blätter von den Stielen Zupfen
Butter	
Portwein	
Salz	
Pfeffer	
außerdem:	Backofen auf 180° Umluft oder 200° OUH vorheizen

- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Leberwurstmasse zugeben und die Pfanne für 10 Minuten in den Ofen geben.
- Die Äpfel mit der Wurstmasse füllen, in der Pfanne etwas Butter erwärmen und die Äpfel, bevor sie in eine Auflaufform gesetzt werden, damit einpinseln. Für ca. 30 Minuten in den Ofen geben.
- In der Zwischenzeit wieder etwas Butter in die Pfanne geben, die Schalotten darin andünsten, mit Portwein ablöschen und weich schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer und Thymianblättchen würzen.
- Zum Servieren die Portwein-Schalotten auf Teller verteilen und je einen Bratapfel daraufsetzen.

Dazu: Trockener Wein, weiß oder rot, oder Bier