Apfelkren

Mit dem Rezept für Apfelkren lässt sich eine ganz besondere Variante des leckeren Krens zubereiten, die vielseitig einsetzbar ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Äpfel
125 ml	Wasser
140 ml	Weißwein
4 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
3 EL	Kren (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Apfelkren** zunächst Wasser, Wein und Zucker in einen Topf geben. Den Zitronensaft zufügen umrühren und aufkochen lassen.

2. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In den Topf geben und alles für etwa zehn bis fünfzehn Minuten weich kochen lassen.

3. Jetzt die Apfelspalten abseihen und abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz würzen und wenn gewünscht mehr Zitronensaft zugeben.

4. Kren in die Schüssel reiben und alles sehr gut durchmischen, nochmals abschmecken und gleich servieren oder kaltstellen.

Tipp

Der Apfelkren passt zu Tafelspitz genauso wie zu gekochtem Schinken. Im Kühlschrank ist er problemlos für einige Tage haltbar und lässt sich somit auch wunderbar vorbereiten.