



Apfelkompott nach Johann Lafer

Man nehme für 4-6 Portionen:

4 große Äpfel (Boskop)	
1 Zitrone	Schale abreiben, halbieren, 1 Hälfte auspressen
120 g Zucker	
40 g Honig	
100 ml Weißwein	
100 ml Apfelsaft	
1 Vanilleschote	längs halbieren
1 Zimtstange	
2 Anissterne	

- Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. 3 Äpfel in grobe Stücke schneiden, einen in kleine Würfel. Alle Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln.
- In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Honig zugeben und mit Wein und Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke, Zitronenschale, Vanilleschote, Zimtstange und Anissterne zugeben und alles 10-12 Minuten bei kleiner Hitze garen.
- Das Kompott etwas abkühlen lassen. Vanilleschote, Zimtstange und Anissterne entfernen, noch vorhandene Apfelstücke mit einer Gabel leicht zerdrücken und zum Schluss die kleinen Apfelstücke unterrühren. Bei Bedarf mit Honig nachsüßen.

Dazu: z. B. Kaiserschmarrn