

Majoranpüree zu Leberkäse

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g Äpfel
- 3 EL Zitronensaft
- 250 ml klarer Apfelsaft
- 1 Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 50 g Zucker
- 8-10 g Feine Speisestärke
- ca. 1 Töpfchen Majoran
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 450 g Leberkäse in Scheiben
- 200 ml fettarme Milch
- 1/2 TL Jodsalz
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 10 g Butter oder Margarine
- 3-4 EL Pflanzenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2970 kJ
Energie (Kilokalorien):	710 kcal
Fett:	41 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	59 g
davon Zucker:	40 g
Ballaststoffe:	5,3 g
Eiweiß:	25 g
Salz:	3,1 g

Zubereitung

1. Für das Majorapüree zu Leberkäse 500 g Äpfel waschen, vierteln entkernen und drei Apfelviertel in ca. 18 dünne Spalten schneiden. Restliche Äpfel in kleine Stückchen schneiden. Apfelspalten mit 2 EL Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen. Apfelstückchen, 200 ml Apfelsaft, 1 EL Zitronensaft, Schale 1/2 Zitrone und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 2 Minuten dünsten. Zitronenschale entfernen. 8-10 g Mondamin Feine Speisestärke und 50 ml Apfelsaft glatt rühren und unter das Kompott rühren.

Nochmals kurz aufkochen lassen und beiseitestellen.

2. 1 Töpfchen Majoran waschen, trocken schütteln und hacken. Etwas Majoran zurückbehalten. 2 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 450 g Leberkäse nach Belieben in Stücke (Rauten) schneiden.

3. 300 ml Wasser, 200 ml Milch und 1/2 TL Salz in einem Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und zuerst den gehackten Majoran, dann den Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree mit einem Schneebesen einrühren. 10 g Butter oder Margarine unterrühren und das Majoranpüree warm stellen.

4. Die Zwiebelringe in einer Pfanne in 2 EL heißem Öl goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Leberkäse im heißen Bratfett unter Wenden knusprig anbraten und ebenfalls herausnehmen. 1 EL Öl und Apfelspalten in die heiße Pfanne geben und 1-2 Minuten andünsten.

5. Einen Ausstechring (ca. 6 cm Durchmesser, 3,5 cm hoch) auf der Innenseite mit etwas Öl bestreichen, auf einen Teller setzen. Mit etwas Majoranpüree füllen, glatt streichen und den Ring vorsichtig abziehen (reicht für 6 Häufchen). Mit Apfelspalten belegen und Majoranpüree zu Leberkäse, Zwiebelringen und lauwarmem Apfelkompott servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen