



SÜDTIROL  


## Marlene®'s Apfelrezepte



Mela Alto Adige IGP - Südtiroler Apfel g. & A.



## Marlene® und gutes Essen, zwei die sich gut verstehen.

Marlene® ist mittlerweile zu einem der wichtigsten Markenzeichen für hochwertige Äpfel aus Südtirol geworden. Dies liegt zum einen an den 300 Sonnentagen und dem idealen Klima für den Apfelanbau. Weiters aber auch an der großen Leidenschaft der rund 5.200 Familienbetriebe des Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften VOG, welche sich das ganze Jahr über mit großem Einsatz um ihre Apfelwiesen kümmern.

Dass diese Äpfel höchster Qualität auch vielseitig verwendbar sind, beweisen die köstlichen Leckerbissen und neuen Kreationen von sechs erfahrenen Südtiroler Köchen.

So entstand dieses besondere Rezeptheft, welches sich ganz und gar der Südtiroler Küche auf Apfelbasis widmet. Viel Spaß beim Genießen und Nachkochen von alt Bewährtem und neuen Ideen rund um den Apfel in der Küche.





## Royal Gala

**Geschmack:** knackig, wenig Säure, süßes Aroma

**Verfügbarkeit:** Ende August bis Ende März

**Herkunft:** Neuseeland, Kreuzung aus Kidds Orange und Golden Delicious

**Verwendung:** Kompott

# Apfelkiechln

## Zubereitung:

- Milch mit Weizenmehl, Eiern, geriebener Zitronenschale, Vanillezucker und Rum zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Teig salzen und etwas ziehen lassen.
- Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Apfelscheiben durch den Backteig ziehen und in reichlich heißem Öl hellbraun ausbacken.

## Anrichten:

- Mit Zimt und Staubzucker bestreuen und servieren.

## Zutaten

### für 4 Personen:

- 500 ml Milch
- 250 g Weizenmehl
- 6 Eier
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Rum
- 1 Prise Salz
- 3 mittelgroße Äpfel
- Öl zum Backen

## Zum Anrichten:

- Zimt
- Staubzucker

## Kochinfos:

- 30 Minuten
- Leicht
- Traditionell, regional
- Royal Gala oder Elstar**





### Golden Delicious

**Geschmack:** saftig, süßaromatisch mit feiner Fruchtsäure

**Verfügbarkeit:** Mitte September bis Juli

**Herkunft:** Die Sorte wurde bereits um 1890 in West Virginia/USA als Zufallssämling entdeckt und erstmals 1914 von Paul Stark unter dem Namen Golden Delicious verbreitet.

**Verwendung:** Strudel und Kompott

## Apfelkompott

### Zubereitung:

- Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
- Äpfel in einen Topf geben und mit Wasser gut bedecken.
- Restliche Zutaten hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
- Das heiße Kompott sofort in sterilisierte Gläser füllen, mit sauberem Deckel gut verschließen und etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen.
- Gläser wieder umdrehen und abkühlen lassen.

### Tipp:

- Apfelkompott kühl und lichtgeschützt lagern und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

### Zutaten

#### für 4 Personen:

3 Äpfel  
½ Zimtstange  
3 Nelken  
½ Zitrone, Saft  
350 ml Wasser  
70 g Zucker

### Kochinfos:

20 Minuten (+ Ruhezeit)  
Leicht  
Traditionell, regional  
**Golden Delicious**





### Stayman Winesap

**Geschmack:** knackig-fest, saftig, süßsauerlich

**Verfügbarkeit:** Mitte Oktober bis Mitte Mai

**Herkunft:** USA, Zufallssämling aus Winter-Winesap

**Verwendung:** Saft, Strudel, Apfelmus

## Apfelchips

### Zubereitung:

- Weißwein etwa 1 Minute aufkochen lassen, Apfelsaft, Zucker und Zitronensaft dazugeben, aufkochen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Zitronensäure und Salz zufügen und abseihen.
- Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und Apfel quer in 1 mm dünne Scheiben schneiden.
- Apfelscheiben kurz in den heißen Apfelfond legen, etwas ziehen lassen, herausnehmen und auf einer Silikonmatte nebeneinander auslegen.
- Im, auf 65 Grad vorgeheizten Backofen bei offenem Zug etwa 14 Stunden trocknen lassen.

### Zutaten

#### 15-20 Apfelchips:

- 125 ml trockener Weißwein
- 275 ml Apfelsaft
- 18 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 2,5 g Zitronensäure
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel

### Kochinfos:

- 30 Minuten (+ Trockenzeit)
- Leicht
- Modern, klassisch
- Elstar, Golden Delicious, Boskop, Royal Gala, Stayman Winesap**





### Granny Smith

**Geschmack:** fest, feinsäuerlich, saftig

**Verfügbarkeit:** Oktober bis April

**Herkunft:** Australien, Zufallssämling

**Verwendung:** Saft, Strudel, Apfelmus und Kompott

## Apfel-Kürbis-Marmelade

### Zubereitung:

- Äpfel und Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Äpfel, Kürbis und Ingwer mit Apfelwein, Apfelsaft, Zimtstange, Zitronen- und Orangensaft, geriebener Zitronen- und Orangenschale und Zucker aufkochen.
- Auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten köcheln lassen. Dabei den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen und umrühren.
- Zimtstange entfernen, nach Belieben pürieren und mit Calvados abschmecken. Vor dem Abfüllen eine Gelierprobe machen!
- Fertige Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und umgedreht etwa 5 Minuten auf ein Küchentuch stellen.

### Tipps:

- Statt Zucker kann auch Gelierzucker (2:1) verwendet werden.

### Zutaten

#### für 3 Gläser zu je 500 ml:

- 500 g Äpfel
- 700 g Kürbis (Muskatkürbis)
- 20 g Ingwer, geschält und klein geschnitten
- 200 ml Apfelwein
- 200 ml Apfelsaft, klar oder naturtrüb
- 1 Zimtstange
- 1 Zitrone, unbehandelt (geriebene Schale und Saft)
- 1 Orange, unbehandelt (geriebene Schale und Saft)
- 500 g Zucker
- 1 EL Calvados

### Kochinfos:

- 50 Minuten
- Leicht

Modern, klassisch

**Boskop, Granny Smith, Elstar**





### Red Delicious

**Geschmack:** fest, saftig, süß, aromatisch

**Verfügbarkeit:** Ende September bis Mai

**Herkunft:** USA, Mutation aus Delicious

**Verwendung:** Strudel, Kuchen, Dessert und Obstsalat

## Apfel-Zimt-Suppe

### Zubereitung:

- Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben, klein gehackte Schalotten, Zucker und Zimtstange dazugeben und alles leicht karamellisieren lassen.
- Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
- Alles mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Zimtstange herausnehmen, Suppe im Mixer aufmixen und mit Sauerrahm verfeinern.

### Anrichten:

- Suppe in tiefen Tellern servieren.

### Zutaten

#### für 4 Personen:

- ½ EL Butter
- Olivenöl
- 1 Schalotte, klein gehackt
- 1 Prise Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Äpfel
- 50 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelfond
- 1 EL Sauerrahm

### Kochinfos:

- 30 Minuten
- Leicht
- Traditionell, regional
- Red Delicious**





## Fuji

**Geschmack:** knackig-fest, saftig, mit hohem Zuckergehalt

**Verfügbarkeit:** Anfang Oktober bis Mai

**Herkunft:** Japan, Kreuzung aus Ralls Janet und Red Delicious

**Verwendung:** Kompott

# Schwarzplentener Riebl mit Apfelmus

## Zubereitung:

### Riebl

- Grobes und feines Buchweizenmehl mit Milch und Salz etwa 2 Stunden quellen lassen.
- Eier unterrühren und Teig in einer mit Öl und Butter gefetteten Pfanne auf kleiner Flamme, bei geschlossenem Deckel, goldgelb backen.
- Mit dem Schneebesen die Masse zerstampfen, Butter zugeben und kräftig umrühren.

### Apfelmus

- Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
- Mit Apfelsaft und Zucker etwa 10 Minuten kochen lassen und fein pürieren.

## Anrichten:

- Riebl mit Apfelmus und Preiselbeermarmelade auf Tellern anrichten und servieren.

## Zutaten

### für 4 Personen:

#### Für den Riebl

- 150 g grobes Buchweizenmehl
- 150 g feines Buchweizenmehl
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- Öl und Butter
- 100 g Butter

#### Für das Apfelmus

- 4 Äpfel
- 100 g Apfelsaft
- 50 g Zucker

### Zum Anrichten:

Preiselbeermarmelade

### Kochinfos:

30 Minuten (2 Stunden Ruhezeit)

Leicht

Traditionell, regional

**Royal Gala oder Fuji**





## Braeburn

**Geschmack:** sehr knackig, saftig, süßsauerlich

**Verfügbarkeit:** Mitte Oktober bis Ende Mai

**Herkunft:** Neuseeland, Zufallssämling aus Lady Hamilton und Cox Orange

**Verwendung:** Saft, Strudel, Apfelmus und Obstsalat

# Apfel-Walnuss-Kuchen

## Zubereitung:

- Weiche Butter mit Zucker, geriebener Zitronenschale, Zimt, Rum und Salz cremig rühren.
- Eier aufschlagen und nach und nach einrühren.
- Äpfel schälen, grob raspeln und ausdrücken.
- Geriebene Walnüsse mit Weizenmehl und Backpulver gut vermischen und mit geraspelten Äpfeln unter die Buttermasse heben.

## Fertigstellung:

- Teig in die ausgebutterte und mit Mandelblättchen ausgestreute Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 170 Grad etwa 1 Stunde lang backen.
- Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

## Anrichten:

- Kuchen mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Zutaten

### für 1 Gugelhupfform (Ø 16 cm, Höhe 8 cm):

250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
½ Zitrone, Schale gerieben  
1 Msp. Zimt  
1 EL Rum  
1 Prise Salz  
4-5 Eier (Zimmertemperatur)  
250 g Walnüsse, gerieben  
250 g Weizenmehl, gesiebt  
2 TL Backpulver  
300 g Äpfel

### Weiteres:

Butter und Mandelblättchen  
für die Form

### Zum Anrichten:

Staubzucker

### Kochinfos:

1 ½ Stunden

Leicht

Traditionell, regional

Golden Delicious, Braeburn





### Kanzy®

**Geschmack:** saftiges Fruchtfleisch mit ausgewogenem Zucker-Säure Verhältnis

**Verfügbarkeit:** Oktober bis Juli

**Herkunft:** Belgien, Kreuzung aus Gala und Braeburn

**Verwendung:** Kompott, Strudel

## Goldbrasse in der Folie auf Apfel-Kartoffel-Ragout

### Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden und bissfest kochen.
- Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zusammen mit den Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kirschtomaten vierteln und kurz mitschwenken. Alles auf vier Blätter Backpapier aufteilen.
- Goldbrassenfilets salzen und mit der Hautseite nach oben auf das Apfel-Kartoffel-Ragout legen. Mit Basilikum, Thymian, Petersilie und Knoblauchzehen belegen.
- Backpapier zu einem Bonbon zusammenbinden und bei 200 Grad im Backofen etwa 15 Minuten garen.

### Anrichten:

- Aus dem Backofen nehmen, auf Teller setzen und Papier mit einer Schere öffnen. Sofort servieren.

### Zutaten

#### für 4 Personen:

200 g Kartoffeln  
300 g Äpfel  
Öl zum Andünsten  
Salz und Pfeffer  
8 Kirschtomaten  
8 Goldbrassenfilets  
8 Basilikumbblätter  
8 Thymianzweige  
Petersilie  
4 Knoblauchzehen

### Weiteres:

Backpapier

### Kochinfos:

45 Minuten

Leicht

Gutbürgerlich, mediterran

**Kanzy®**, Pinova

empfohlen von Marlene®





### **Pink Lady®**

**Geschmack:** fruchtig, leicht säuerlich, sehr saftig, knackig, mit hohem Zuckergehalt

**Verfügbarkeit:** November bis Mai

**Herkunft:** Australien, Kreuzung aus Lady Williams und Golden Delicious

**Verwendung:** sehr vielseitig, optimal zum frischen Verzehr, auch in Salaten; wird zur Zubereitung von Marmeladen, Kuchen, Fleisch und Beilagen verwendet

## **Lauwarmer Räucherlachs mit einer Apfel-Basilikum-Marinade**

### **Zubereitung:**

- Einen Apfel entsaften, Saft zusammen mit Zitronensaft und Olivenöl zu einer Marinade verrühren.
- Zweiten Apfel in feine Streifen schneiden und zur Marinade geben.
- Mit fein geschnittenem Basilikum sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- Räucherlachs bei 180 Grad etwa 1 Minute in den Backofen stellen.

### **Anrichten:**

- Räucherlachs auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln.
- Mit fein geschnittenen Apfelstreifen und Basilikumblättern garnieren.

### **Zutaten**

#### **für 4 Personen:**

- 2 Äpfel
- ½ Zitrone, Saft
- 10 EL Olivenöl
- Basilikum, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Räucherlachs

#### **Zum Anrichten:**

- Basilikumblätter

#### **Kochinfos:**

- 30 Minuten
- Leicht
- Modern, mediterran
- Pink Lady®**

empfohlen von Marlene®



## Die Köche aus dem Südtiroler Apfelkochbuch



### Philip Hafner

Leiter am Waal, Algund

setzt auf Bewährtes und sein Wirken ist ein Musterbeispiel gutbürgerlicher Küche, die es verstanden hat, seit Generationen überlieferte Rezepte den Ansprüchen der modernen, leichten Küche gerecht zu werden.

Sein Wirtshaus ist eine kulinarische Institution, Hafner setzt dabei konsequent auf Qualität – dafür gebührt ihm großes Lob.



### Martin Lercher

Landesberufsschule  
Emma Hellenstainer, Brixen

ist ein renommierter Küchenmeister mit ausgewiesener internationaler Erfahrung. Gut, dass ein gewissenhafter Meister seines Faches wie er

sich um die Ausbildung der jungen Küchengarde Südtirols an der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen kümmert.



### Andreas Acherer

Acherer Patisserie, Bruneck

Andreas Acherer ist für die klassischen Tortengerichte, nach Rezepten von Martin Lercher, verantwortlich. Der Konditormeister stellte in seiner Backstube für das

Apfelkochbuch folgende Erzeugnisse her: Apfel-Früchtgebrot, Apfeligitterkuchen, Apfel-Walnuss-Kuchen, Apfel-Weintorte, Apfel-Schoko-Muffins, Apfel-Mohnkuchen.

*Stefan Stabler, als Herausgeber des Südtiroler Apfelkochbuchs, recherchierte und besprach alle Rezepte eingehend mit den mitwirkenden Köchen.*



### Othmar Raich

Miil, Tscherns

ist ein kreativer Kopf, seine Gerichte sind Ausdruck seiner Begabung und seines über viele Jahre angereiften Wissens. Mit der Miil in Tscherns hat er eine Wirkungsstätte gefunden,

die sein Esprit voll zur Geltung kommen lässt. Seine leichte, kreative Art des Kochens ist von mediterraner Prägung, entsprechend sind auch die von ihm für dieses Kochbuch vorgeschlagenen Gerichte.



### Monika Schölzhorn

Schlosswirt Juval, Naturns

kocht, seit sie ein kleines Mädchen ist. Die Liebe dazu hat ihr ihre Mutter übertragen und von ihr hat sie auch viele gute Rezepte der bäuerlichen Küche übernommen. Die

Küche Schölzhorns ist ein Bekenntnis zum bäuerlichen Südtirol. Tätig ist Monika Schölzhorn an einem besonderen Ort, dem Schlosswirt am Hügel Juval oberhalb von Naturns, gleich unterhalb von Schloss Juval, dem Refugium von Reinhold Messner.



### Herbert Hintner

Zur Rose, Eppan

ist wohl ohne Übertreibung einer der wichtigsten Interpreten der neuen Südtiroler Küche. Regionales wird gekonnt und wohl überlegt mit Neuem, Kreativem – dem Zeitgeist

entsprechend – zusammengeführt. Seine kreative kulinarische Ader stellt Herbert Hintner Tag für Tag unter Beweis.



### Marlene®'s Apfelrezepte

In Zusammenarbeit mit dem Athesia Verlag, Stefan Stabler (Hrsg.) und einigen erstklassigen Südtiroler Köchen, bieten wir Ihnen hier eine gelungene Auswahl an köstlichen Rezepten rund um das wichtigste landwirtschaftliche Produkt Südtirols: den Apfel. Zum Genießen und Nachkochen.



Mela Alto Adige IGP - Südtiroler Apfel g.g.A.

[marlene.it](http://marlene.it) | [facebook.com/marlene.suedtirol](https://facebook.com/marlene.suedtirol)

VOG | Jakobistr. 1a | Via Jakobi 1a | I-39018 Terlan/o