



Genialer Apfel-Zwiebel-Brotaufstrich

Rezept für: 350 ml

Zutaten:

150 g Apfel
1 Zwiebel
180 g Butter
Salz

Haltbarkeit: Den Brotaufstrich im Kühlschrank aufbewahren, dann hält er 2-4 Wochen (je nachdem, ob Sie ihn heiß abgefüllt und sauber gearbeitet haben).

Zubereitung:

Äpfel waschen und reiben.
Die Zwiebel schälen, ebenfalls reiben und mit dem geriebenen Apfel und den restlichen Zutaten in einen Topf geben.
Unter rühren die Butter zum Schmelzen bringen und die Mischung 4 - 5 Minuten köcheln lassen (weiterrühren).
In saubere Gläser abfüllen, bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

Äpfel waschen und in Stücke schneiden, die Zwiebel schälen, halbieren und in den Mixtopf geben.
In 5 Sekunden/Stufe 5 reiben und die Butter und das Salz dazugeben und in 6 Minuten/Stufe 2/Varoma kochen.
In saubere Gläser abfüllen, bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Fertig! Guten Appetit.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/genialer-afel-zwiebel-brotaufstrich-auch-fuer-thermomix/>