



## **Apfel-Tomaten-Confit**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 1 Apfel (säuerlich, z.B.: Braeburn)
- 3 Eschalotten
- 500 g Strauchtomaten
- 100 ml Grandma's Apple Garden (Apfel Essig)
- Salz, Pfeffer (z.B.: Melange Noir von Ingo Holland)
- 60 g brauner Zucker

### **Zubereitung**

Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Eschalotten abziehen und grob würfeln. Beides in 100 ml Wasser reduzieren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist, dann Apelessig zugeben, erneut einkochen lassen.

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, nach 1 Min. entnehmen und häuten. Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zucker und Tomatenwürfel zum Apfel-Zwiebelmus geben und bei milder Hitze ca. 30 Min. einkochen, dabei gelegentlich umrühren. Confit mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**Geschmack erleben.**