



# Geschmorte Apfelzwiebeln

Beilagen, KSW 23.05.2014

**vorbereitung** 10 Min · **kochen** 20 Min · **portionen** 4 · **quelle** KSW Rezepte Service

## ZUTATEN

4 Gemüsezwiebeln

Alufolie

----- FÜLLUNG -----

1 Saurer Apfel

1/2 Knoblauchzehe

150 gr feingesalzene Butter  
(zimmerwarm)

1 EL Szechuan-Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Gemüsezwiebeln abziehen und vom Blütenstand nach unten zu 2/3 über Kreuz einschneiden

2. Apfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Mit den restlichen Zutaten für die Füllung gut vermengen und je 1 Esslöffel davon in die Mitte der Zwiebeln geben.

3. Jede der vier Zwiebeln fest in Alufolie einpacken und direkt in die Glut des Grills oder des offene Feuer legen und etwa 20 Minuten lang ausbacken lassen.