

## Apfel-Steckrüben-Kompott

1 kleine Steckrübe (600 g)

600 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

Saft von ½ Zitrone

20 g Butter

40 g Zucker

100 ml Weißwein

3 Stiele Majoran

Salz

Steckrüben schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel nochmals halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Topf zerlassen, Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze karamellisieren, mit Wein ablöschen. Steckrübe dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Äpfel dazugeben, weitere 10 Minuten leise kochen lassen (davon die letzten 5 Minuten ohne Deckel)

Majoranblättchen abzupfen, unterheben, salzen und warm stellen.

(Rezept ergibt 4 Portionen)