

## Melissen - Äpfel

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süß-sauer, Apfel

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Saure Äpfel
1	Bund	Zitronenmelisse
1/4	Ltr.	Wasser
1		Zitrone
1/4	Ltr.	Obstessig
200	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Äpfel schälen, vierteln und Kernhäuser ausschneiden. Apfelschalen und Zitronenmelisse im Mixer puerieren und zusammen mit dem Saft der Zitrone und Wasser kurz aufkochen.

Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf schuetten und zusammen mit dem Essig und Zucker wieder erhitzen. Die Äpfel nacheinander zugeben und in zwei Portionen glasig kochen, in Gläser füllen und mit dem heißen Sud auffüllen. Verschliessen und kühl lagern.

Mit Lammkotelett und grünen Bohnen ist das eine griechische Spezialität - Sie können es aber auch einfach mit Vanilleeis als Dessert reichen.