



## Confierte Rande mit Apfelstückchen

Es gibt nicht nur dunkelrote Randen, es gibt sie auch in weiss oder gelb und sogar rotweiss gestreift: Die Chioggia-Rande. Geschmacklich sind sie sich sehr ähnlich, die Chioggia-Rande ist leicht süsslicher als die dunkelrote Rande. Leider geht die schöne, rotweisse Zeichnung beim Kochen verloren, am ehesten bleibt sie beim Confiieren erhalten.

Zum erdigen Geschmack der Rande passt eine fruchtig-säuerliche Beilage sehr gut: Kurz in saurem Most geschmorte Apfelstückchen.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

- 3 Chioggia-Randen
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Thymian
- 1 säuerlicher Apfel
- 1dl saurer Most
- 1El Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivöl

### Zubereitung

Randen mit dem Sparschäler schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.

Ofen auf 140° vorheizen.

2 Knoblauchzehen halbieren und damit die Randenscheiben beidseitig kräftig einreiben, gleichzeitig leicht salzen und pfeffern. Scheiben in eine gut eingölte Gratinform legen. 2 Knoblauchzehen in dünne Scheibchen schneiden und auf den Randenscheiben verteilen. Thymianblättchen abzupfen und über die Randen streuen. Mit nicht zu knapp

Olivenöl beträuffeln.

In der Mitte des Ofens einschieben und 60 Minuten confieren.

Nach 50 Minuten den Most zusammen mit dem Zucker aufkochen und einkochen lassen bis ein dünner Sirup entsteht.

Apfel ungeschält vierteln und in ca 1cm dicke Stücke schneiden. Ca. 2 Minuten im ganz leicht köchelnden Zuckersirup ziehen lassen.

Randen anrichten und die Apfelstücke mit Saft dazu anrichten. Etwas stehen lassen und lauwarm servieren.



