

## **Forellen in Apfeloße - nach sächsischer Art**

### Zutaten für 2 Personen

2 Forellen, 4 Äpfel, 1/4 Liter süßer Weißwein, Zucker, Zimt, Essig, Zitronenschale, Muskat, Butter, Salz

### Zubereitung

Die Forellen in Salzwasser mit etwas Essig abkochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Unterdessen die Äpfel schälen, schneiden und in dem Wein mit etwas Zucker und Zimt weichkochen, durch ein Sieb schlagen und mit Zitronenschale und Muskat würzen.

Über die Forellen gießen und mit einem Stückchen Butter aufkochen.

### Beilage

Petersilienkartoffeln

### Getränkertipp

Sächsischer Riesling trocken