

Sellerieklops

500 g Hackfleisch

1 Ei

Salz, Pfeffer

Paniermehl

Etwas Wasser

1 Zwiebel

klein würfeln und alles zu einem kräftigen Hackfleischteig kneten, kleine Klopse formen

1 l Fleischbrühe

zum Kochen bringen

500 g Sellerie

schälen, würfeln und in die kochende Brühe geben, garen, abgießen, Klopse in der Brühe garen, Klopse herausnehmen

40 g Butter

schmelzen

60 g Mehl

einrühren und anschwitzen und mit Brühe auffüllen

Salz, Pfeffer

zum Abschmecken

1 Schuss Sahne

zum Verfeinern, die Klopse und den Sellerie in die Soße geben, dazu: Salzkartoffeln

Aprikosen-Apfel-Kompott

200 g getr. Aprikosen

vierteln

4-5 El Honig

2 Bourbon Vanillezucker

zugeben

400 ml Apfelsaft

Saft von 1 Zitrone

zufügen, 30 Minuten köcheln lassen,

4 säuerlicher Äpfel

waschen, schälen, in Scheiben schneiden, nach 25 Minuten zufügen, abkühlen lassen

2 El Aprikosenmarmelade

zugeben

8 El Zucker

karamelisieren, in der Pfanne bei milder Hitze flüssig werden lassen

200 g Walnüsse

½ Tl Zimt

zügig hinzu geben, auf Backpapier auskühlen lassen

1 kg griech. Joghurt

Kompott in Schalen geben, Joghurt durchrühren, auf das Kompott geben, Walnüsse hacken, vor dem Servieren überstreuen