

Ilzer Rosenapfel

Herkunft: Zufallssämling aus Ilz (Oststeiermark), um 1900

Frucht: mittelgroß, teils klein, kugelig, kelchwärts etwas verjüngt, teils ungleichhälftig

Schale: glatt; Grundfarbe goldgelb; Deckfarbe dunkelrosa bis dunkelrot, sonnseitig stärker gerötet; Schale bläulich beduftet, zart netzartig berostet und teils warzig

Fruchtfleisch: weiß, in der Schalennähe teils rosa, feinzellig, saftig, süß-säuerlich, gewürzt

Baum: starkwüchsig, bildet eine hochgebaute Krone aus

Erziehungsform: Hochstamm

Standort: stellt an den Boden keine besonderen Anforderungen, wenig frostempfindlich

Pflückreife: Mitte Oktober

Genussreife: November bis März

Verwendung: Haushalts- und Wirtschaftsapfel

Ich brauche zwar etwas
länger bis ich Früchte trage,
dafür trage ich dann aber
reichlich!



Ilzer Rosenapfel

Herkunft: Zufallssämling aus Ilz (Oststeiermark), um 1900

Frucht: mittelgroß, teils klein, kugelig, kelchwärts etwas verjüngt, teils ungleichhälftig

Schale: glatt; Grundfarbe goldgelb; Deckfarbe dunkelrosa bis dunkelrot, sonnseitig stärker gerötet; Schale bläulich beduftet, zart netzartig berostet und teils warzig

Fruchtfleisch: weiß, in der Schalennähe teils rosa, feinzellig, saftig, süß-säuerlich, gewürzt

Baum: starkwüchsig, bildet eine hochgebaute Krone aus

Erziehungsform: Hochstamm

Standort: stellt an den Boden keine besonderen Anforderungen, wenig frostempfindlich

Pflückreife: Mitte Oktober

Genussreife: November bis März

Verwendung: Haushalts- und Wirtschaftsapfel

Ich brauche zwar etwas
länger bis ich Früchte trage,
dafür trage ich dann aber
reichlich!





Apfelragout in der Kochkiste

Zutaten

1 kg Äpfel	3/16 l Apfelsaft	Kardamom
Nelken	1 Zimtstange	4 EL Rohrzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die würfelig geschnittenen Apfelstücke hinzugeben, kurz aufkochen und ab in die Kochkiste zum Garen.

Apfelchips

Zutaten

3 Äpfel	1 Tasse Rohrzucker	1 Tasse Wasser
1 Prise Zimt	1 Spritzer Zitronensaft	

Zubereitung

Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Rohrzucker und Wasser aufkochen, ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Zimt und Zitronensaft dazu geben, abkühlen lassen und Äpfel schnell durchziehen. Bei 80 °C im Rohr ca. 2 Stunden trocknen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezepte: Naturpark Sölktaier; Text © OIKOS; Fotos © OIKOS und Agnes Lemmerer

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Apfelragout

Zutaten

1 kg Äpfel	3/16 l Apfelsaft	Kardamom
Nelken	1 Zimtstange	4 EL Rohrzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die würfelig geschnittenen Apfelstücke hinzugeben, kurz aufkochen und ab in die Kochkiste zum Garen.

Apfelchips

Zutaten

3 Äpfel	1 Tasse Rohrzucker	1 Tasse Wasser
1 Prise Zimt	1 Spritzer Zitronensaft	

Zubereitung

Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Rohrzucker und Wasser aufkochen, ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Zimt und Zitronensaft dazu geben, abkühlen lassen und Äpfel schnell durchziehen. Bei 80 °C im Rohr ca. 2 Stunden trocknen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezepte: Naturpark Sölktaier; Text © OIKOS; Fotos © OIKOS und Agnes Lemmerer

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

