



# Jakob Lebel

**Herkunft:** Frankreich, 1825

**Frucht:** mittelgroß bis sehr groß, flachkugelig, breit gerippt, oft ungleichhälftig

**Schale:** glatt, fettig, gelblichgrün bis hellgelb, Deckfarbe orangerot, geflammt bis gestreift; Schalenpunkte hell

**Fruchtfleisch:** gelblichweiß, sehr saftig, fein, hart, angenehm säuerlich, wenig gewürzt

**Baum:** Wuchs stark bis sehr stark, bildet schirmförmige Kronen

**Erziehungsform:** Mittel- und Hochstamm, auch als Busch und Viertelstamm

**Standort:** durchlässige, nicht zu schwere Böden; bevorzugt windgeschützte Lagen, ist aber auch noch für raue Lagen geeignet

**Pflückreife:** Mitte September

**Genussreife:** Dezember bis Jänner

**Verwendung:** Universalsorte – Tafel-, Haushalts- und Wirtschaftsapfel





## Apfelchutney

### Zutaten

1 kg säuerliche Äpfel	300 g Zwiebeln	2 EL Öl
2 rote Paprikaschoten	½ l Apfelessig	350 g brauner Zucker
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	½ TL Senfkörner
2 Lorbeerblätter	1 TL geriebene Ingwerwurzel	1 TL Majoran

### Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln fein hacken und die Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Öl anrösten,  $\frac{1}{3}$  des Zuckers darin karamellisieren und mit Essig ablöschen. Die Apfelwürfel und die restlichen Zutaten beifügen, bei schwacher Hitze ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde einkochen lassen. Nach eigenem Geschmack die Schärfe bestimmen. Das Chutney heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

**Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!**

Rezept: Renate Dobrovolny, Naturpark Mürzer Oberland; Text und Fotos © OIKOS

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWEITES  
ÖSTERREICH



Österreichische  
Landwirtschaft  
Landwirtschaftliche  
Produkte  
Landwirtschaftliche  
Produkte  
Landwirtschaftliche  
Produkte



Das Land  
Steiermark