

Herbstzeit bedeutet Rübenzeit!

Süßlich vollmundiges Rote Bete-Apfel-Galette

Meckenheim, 13. September 2023. Mit dem nahenden Herbst erwacht die Sehnsucht nach wärmeren Tagen und vielfältigen kulinarischen Genüssen. Die Herbststernte birgt aber eine Fülle von Aromen und Farben für die kalten Monate. Köstliche Schätze wie die Zuckerrübe, die Grundlage des süß-herben Grafschafter Goldsaft, treten ins Rampenlicht. Besonders beeindruckend ist die zauberhafte Kombination von Rote Bete und Apfel mit dem Goldsaft. Diese Zutaten spiegeln die herbstliche Stimmung wider: die tiefe, erdige Rote Bete und die knackige Süße der Äpfel. Die Vielfalt der Roten Bete zeigt sich in verschiedenen Sorten und Farbtönen, von kräftigem Rot über zartes Rosa bis hin zu goldenen Varianten. Ihre erdige Süße und der subtile Geschmack verleihen Gerichten eine einzigartige Tiefe. Reife, saftige Äpfel bringen eine erfrischende Fruchtnote in diese Kombination ein. Die knusprige Textur und die süße Säure der Äpfel harmonieren perfekt mit der Roten Bete und erzeugen ein ausgewogenes Zusammenspiel von Aromen und Geschmacksrichtungen. Ein verlockendes Rezept, das die Schönheit dieser Herbstkombination feiert, ist das Rote Bete-Apfel-Galette von Grafschafter Goldsaft. Hier verschmelzen erdige Rote Bete und saftige Äpfel auf raffinierte Weise zu einem Geschmackserlebnis, das die Sinne verzaubert. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf www.grafschafter.de.

Dieses köstliche, herbstliche Gericht ist viel einfacher zuzubereiten, als man denken mag. Der saftige Mürbeteig, bestehend aus feinem Mehl, zarter Butter, sonnengelben Eigelben und Wasser, ruht kühl, während gleichzeitig die süßen Möhren vorbereitet werden, um später eine faszinierende Verbindung mit dem süß-herben Grafschafter Goldsaft einzugehen. Die erdig-süße Rote Bete tritt zusammen mit vollmundigem Schmand in ein harmonisches Zusammenspiel ein. Begleitet von herbstlichem Gemüse, einem Hauch von Thymian, sowie einer Prise Salz und Pfeffer, entsteht ein ausgewogenes Geschmacksprofil. Auf dieser kulinarischen Bühne gesellt sich der charakterstarke Ziegenkäse hinzu, der in groben Flocken über die Galette verteilt wird. Dieses Schauspiel für die Sinne findet seine Vollendung im Ofen, wo der Käse zu einem samtigen Höhepunkt verschmilzt und den Gaumen verführt. Die Galette wird schließlich kunstvoll mit dem süß-herbem Grafschafter Goldsaft beträufelt und mit Thymian, zarten Zwiebelringen sowie einer abschließenden Note von nussigen Pinienkernen verfeinert, bevor sie serviert wird. Diese warme Galette ist eine Liebeserklärung an den Herbst und fängt die herrlichen Schätze dieser Jahreszeit auf zauberhafte Weise ein. Ein Erlebnis, das den Gaumen in ein reichhaltiges und verlockendes Geschmackserlebnis eintauchen lässt.

Pressemitteilung

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup. Er enthält keine Zusätze und ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und auch für eine vegane Ernährung geeignet. Mit seinem einzigartigen Geschmack verfeinert der Grafschafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

Rezept

Herbstlich süßes Rote Bete-Apfel-Galette

Zutaten für ca. 8 Stücke

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

Wartezeit ca. 40 Minuten

Pro Portion ca. 1502 kJ, 359 kcal. E 7 g, F 22 g, KH 35 g.

Zutaten:

120 g kalte Butter

200 g Mehl

Salz

1 Eigelb

380 g Möhren

30 g Pinienkerne

1 EL Olivenöl

1 TL + 2–4 EL Grafschafter Goldsaft

Pfeffer

250 g gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)

1 kleiner Apfel

4 Stiele Thymian

125 g Schmand

100 g Ziegenfrischkäse

1 rote Zwiebel

Frischhaltefolie

Backpapier

Zubereitung:

1. Butter in Stückchen, Mehl, 1 Prise Salz, Eigelb und 2 EL kaltes Wasser mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten und den Mübeteig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Inzwischen Möhren putzen, waschen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett ca. 2 Minuten rösten, sofort herausnehmen und auskühlen lassen. Öl erhitzen und die Möhren darin kurz anbraten. 2EL Wasser zugeben und ca. 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. 1 TL Grafschafter Goldsaft zugeben und 1-2 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Pressemitteilung

3. Die rote Bete abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Thymian schneiden und, bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kräuter mit Schmand und 1-2 EL Grafschafter Goldsaft verrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Teig auf einem Stück Backpapier rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Den Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Schmand in der Mitte des Teiges verstreichen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Gemüse und Apfel fächerförmig auf dem Schmand verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Teigländer zur Mitte hin über die Füllung klappen. Ziegenfrischkäse in groben Flöckchen auf der Galette verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180 °C) auf der unteren Schiene ca. 40 Minuten backen.
5. Inzwischen Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Fertige Galette aus dem Ofen nehmen. Mit 1–2 EL Grafschafter Goldsaft beträufeln. Mit Rest Thymian, Zwiebelringen und Pinienkernen garnieren und servieren.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

Über Grafschafter

Seit rund 130 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Appelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de.

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de