Apfelkraut, rheinisch

5 kg unreife Äpfel oder Fallobst
ausreichend Schraubgläser

1 Die Äpfel waschen und die braunen und anderen schadhaften Stellen entfernen.

2 Das Obste entweder mit einem halben Liter Wasser kochen und anschliessend 24 Stunden in einem Tuch abtropfen lassen oder gleich dampfentsaften.

3 3 Liter Saft in einem weiten Topf mit dickem Boden schnell aufkochen und in ca 1 1/2 Stunden zu 500 ml reduzieren.

4 Sobald der Saft anfängt einzudicken oft am Boden anrühren, bis ein dunkler Sirup entstanden ist. Heiss in Gläser füllen und diese verschliessen. Das Ergebnis kann in der Küche vielseitig eingesetzt werden. Da reicht die Palette vom Brotaufstrich über Süssspeisenadditiv bis hin zum Geschmackslieferanten in der Salatsosse. Phantasie hilft.