

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



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, ⅓ des Zuckers darin karamellisieren und mit Essig ablöschen. Die Apfelwürfel und die restlichen Zutaten beifügen, bei schwacher Hitze ca. ½ 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



Einsteiliges
Landwirtschaftsministerium für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
und nachhaltiges Europa in
den ländlichen Gebieten



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, ⅓ des Zuckers darin karamellisieren und mit Essig ablöschen. Die Apfelwürfel und die restlichen Zutaten beifügen, bei schwacher Hitze ca. ½ 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



Einsteiliges
Landwirtschaftsministerium für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
und nachhaltiges Europa in
den ländlichen Gebieten

