

# Kanada Renette

**Herkunft:** England, vor 1800

**Frucht:** groß bis sehr groß, flachkugelig bis kugelig, zum Kelch hin verjüngt, oft ungleichhälftig

**Schale:** rau, grünlichgelb bis hellgelb, Deckfarbe bräunlich rot, verwaschen bis marmoriert, oft fehlend; Schalenpunkte groß, eckig; charakteristisch sternförmig berostet

**Fruchtfleisch:** gelblichweiß, saftig, fein, hart, angenehm säuerlich-süß, mittelstark gewürzt

**Baum:** Wuchs mittelstark bis kräftig, bildet breitkugelige Kronen

**Erziehungsform:** Mittel- und Hochstamm

**Standort:** nährstoffreiche, ausreichend feuchte, gut durchlüftete Böden, an warmen Standorten auch für Höhenlagen geeignet

**Pflückreife:** Mitte bis Ende Oktober

**Genussreife:** Dezember bis Mai

**Verwendung:** guter Tafel- und Mostapfel





## Gute-Laune-Suppe

### Zutaten für 4 Portionen

1 große Zwiebel	Butter
3 Äpfel	Schlagrahm zum Verfeinern
1 EL Currypulver, mittelscharf	Schnittlauch
1 l Rindsuppe	Schwarzbrot

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Fett glasig werden lassen, Curry darüberstreuen, Äpfel dazugeben und kurz dünsten lassen. Mit Rindsuppe übergießen und 15 Minuten kochen. Dann mixen, etwas Obers zum Verfeinern zugießen, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Schwarzbrotcroutons: Schwarzbrot in Würfel schneiden, in Butter anrösten und zur Suppe reichen

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



Europäischer Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier  
investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Rezept: Elisabeth Schitter, Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen; Text und Fotos © OIKOS