

Apfel Delikat Essig

Apfel Chutney zu Entenbrust oder Raclette

Rezept

Zutaten

2	Äpfel
2	Cornichons
1 EL	Butter
1 EL	Schalotten, gehackt
2 EL	Zucker
½	Saft einer Mandarine
½	Saft einer Limette
1	Prise weisser Pfeffer
1	Prise Muskat
2	Messerspitzen Indischen Kümmel (Cumin)
½ l	Apfel Delikat Essig

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und wie die Schalotten und die Cornichons fein hacken.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.
3. Alle Zutaten begeben, gut mischen und
4. zum Kochen bringen.
5. Gleich vom Herd nehmen und bei Raumtemperatur offen während gut 45 Min. ziehen lassen.

Dieses einfach und schnell zubereitete Chutney eignet sich hervorragend als Beilage zu Wild oder dunklem Geflügel, wie z.B. Entenbrust, ist aber auch eine interessante Beilage zum Raclette oder zu frittiertem Camembert.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch