



Winterglück-Dip

mit Muskat Delikat Essig

Zutaten (1 Portion Dip)

50 g brauner Zucker
50 g Rosinen
50 g getrocknete Aprikosen
4 cl Muskat Delikat Essig
1 Messerspitze gemahlener Kümmel

Zubereitung

Rosinen, Aprikosen, Kümmel und Zucker im Mixer fein hacken. In einer Schüssel mit dem Muskat Delikat Essig gut vermischen. Sollte der Dip etwas zu dick ausfallen, einfach mit etwas mehr Muskat Delikat Essig oder kaltem Wasser strecken. Den Dip vor dem Servieren mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Blueberry-Zimt

mit Deli Zimt

Zutaten (4 Portionen)

600 g Blueberries/Heidelbeeren
50 g Puderzucker
4 cl Deli Zimt
5 dl Vanillesauce Ihrer Wahl

Zubereitung

Die Blueberries/Heidelbeeren mit Puderzucker und Deli Zimt erwärmen und mit der Gabel leicht andrücken. Die Beeren in einem tieferen Glas anrichten und mit warmer Vanillesauce übergießen. Ein himmlisches Dessert!

WinterGlück

Weingut
Schloss
Salenegg



Delikat Essig Manufaktur



WinterGlück

Auberginen-Mousse mit Met Delikat Essig

Zutaten (1 Portion Dip)

- 2 grosse Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 2 cl Met Delikat Essig
- evtl. 3 EL Sesampaste (Tahin)
- 2 EL Traubenkernöl oder Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen mehrmals einstechen und auf einem Backblech ausgelegt in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten garen, bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich ist. Anschliessend die gebackenen Auberginen mit einem feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Die Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch in eine Schüssel löffeln. Dann alle übrigen Zutaten zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Diese Mousse ist herrlich auf einer Baguette, zu einer Omelette oder einfach so.

Joghurt-Dressing mit Deli Marc

Zutaten (ca. 3 dl Dressing)

- 2 EL weisser Portwein
- 5 cl Gemüsebouillon
- 2 EL Deli Marc
- 1 TL Blauburgunder Delikat Essig
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- je 4 EL Olivenöl und Rapsöl
- 100 g Nature-Joghurt
- 1 TL Thymian
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Bouillon mit Portwein und etwas Salz aufkochen. Cayennepfeffer, Thymian und die geschälte und halbierte Knoblauchzehe dazugeben. Ziehen lassen, bis alles abgekühlt ist. Die Brühe sieben und mit dem Joghurt, Senf und dem Delikat Essig sehr gut verrühren. Jetzt erst die Öle unter kräftigem Rühren in die Brühe trüfeln. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und fertig ist ein aussergewöhnliches Dressing.