



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Ribisel-Zwiebel-Chutney

„Auf meine Art“

➔ mit Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet
- 1300 g Rohrzucker
- 200 g Ingwer frisch gerieben
- 4 kg Ribisel rot (Johannisbeeren)
- 15 g Currypulver rot
- 15 g Pfeffer Cuvee
- 700 g Gelierzucker 1:3
- 100 g Zitronensaft

Zubereitung

1. Rohrzucker mit einem Schuss Wasser hell karamellisieren.
2. Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet zugeben und 2 Minuten einkochen.
3. Restliche Zutaten zugeben und circa 4 Minuten langsam köcheln lassen bis eine sämige Masse entstanden ist.
4. Danach pikant nach eigenem persönlichen Geschmack würzen. Eventuell mit einem Stabmixer mixen und passieren oder einfach pur kaltstellen oder noch heiß in Gläser füllen.

Tipp

Die Ribisel ergeben eine sehr feine furchig-frische Säure. Passt hervorragend zu gedämpftem Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Wild oder auch zur Käseplatte.

Allergene: keine

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.



**JETZT
IM
KÜHLREGAL!**

