



## Ingwer-Apfel-Zwiebel Chutney mit grünem Pfeffer

### BESCHREIBUNG:

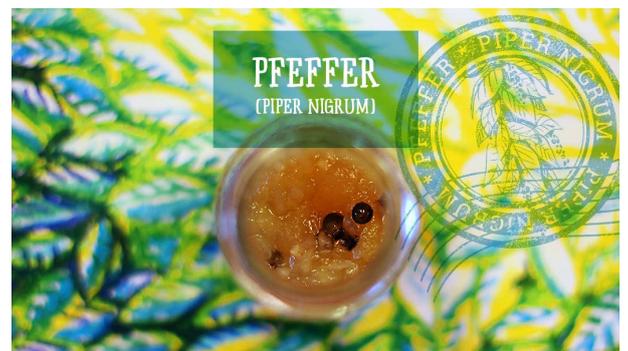
Alle Zutaten in einen Topf geben und auf kleiner Flamme einkochen lassen. Die fertige Masse heiß in vorbereitete Gläser geben, verschließen und abkühlen lassen

## 01 | Pfeffersauce

 Piper nigrum

### ZUTATEN FÜR 2 MITTELGROSSE EINMACHGLÄSER

- 1 kg Äpfel (fruchtig, mit leichter Säure),
- z.B. Braebur oder Topaz
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 180 g Zucker
- 150 ml Balsamico Bianco
- 400 ml Cider (Alternativ auch französischen Apfelcidre)
- 4 TL Grüner Pfeffer
- 2 TL Salz





## Chimichurri mit Koriander

### BESCHREIBUNG:

- 1 Handvoll Koriander (frisch)
- 100 ml Olivenöl
- 1 mittelgroße Limette (ausgepresst)
- 3 Zehen Knoblauch
- 1/2 TL Salz
- 1 frische Peperoni
- 4 Frühlingszwiebeln (klein gewürfelt)

Alle Zutaten in einen Mixer geben und durchmischen.

## 02 | Koriander

 Coriandrum sativum

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Äpfel (fruchtig, mit leichter Säure),  
• z.B. Braebur oder Topaz
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 180 g Zucker
- 150 ml Balsamico Bianco
- 400 ml Cider (Alternativ auch französischen  
• Apfelsidre)
- 4 TL Grüner Pfeffer
- 2 TL Salz





## Honig-Senf-Sauce

### BESCHREIBUNG:

Alle Zutaten – bis auf Pfeffer, Salz und Olivenöl – in ein Glas mit verschließbarem Deckel geben und gut schütteln, bis sich alles gut vermischt hat. Anschließend das Olivenöl hinzugeben und nochmals gut durchschütteln. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

## 03 | Senf



### ZUTATEN FÜR EIN MITTELGROSSES EINMACHGLAS

- 3 EL Joghurt (3,5%)
- 1 EL Honig
- 1 EL süßer Senf
- 2 EL Dijon-Senf (scharf)
- 2 EL Orangensaft
- 1 EL Balsamico
- 2 TL geriebener Ingwer
- 1/2 TL frische Peperoni, fein gehackt
- Pfeffer
- Salz
- 2 EL Olivenöl





## Griechische Joghurt-Minz- sauce

### BESCHREIBUNG:

Den Knoblauch, die Minzblätter und die Frühlingszwiebeln unter den Joghurt rühren. Mit Chilliflocken, Salz und Pfeffer würzen und mit Limettensaft abschmecken.

## 04 | Minze



### ZUTATEN FÜR EIN MITTELGROSSES EINMACHGLAS

- 300 gr. griechischer Joghurt
- 12 Blätter Minze, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 Stange Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- eine Prise Pfeffer
- eine Prise Salz
- einige Flocken Chilliflocken
- 1 TL Limettensaft





## Cocktailtomaten und Thymian Chutney

### BESCHREIBUNG:

Schalotten anschwitzen und Tomaten hinzugeben. Etwas einkochen lassen und mit Weißweinessig ablöschen. Zucker, Ingwer und Thymian hinzugeben. Bei niedriger Temperatur mind. 45 Min. kochen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugießen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gläser heiß aussühen und auf ein Trockentuch umgedreht trocknen lassen. Das heiße Chutney abfüllen und sofort verschließen.

## 05 | Thymian

 Thymian | Thymus

### ZUTATEN FÜR EIN MITTELGROSSES EINMACHGLAS

- 
- 500g Cocktailtomaten, fein gehackt
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 1 Daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 1 Handvoll Thymian, abgezupft
- 80g Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer





## Steaksauce mit gerösteter Paprika

### BESCHREIBUNG:

Die Paprika in eine ausreichend große Kassarolle geben, mit etwas Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad Celsius ca. 15 Minuten rösten bis die Paprika eine schöne dunkle Farbe bekommen haben. Inzwischen die Zwiebeln in eine Pfanne mit etwas Olivenöl golden anschwitzen, den Knoblauch hinzugeben und etwas mitbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Nun die Paprika hinzugeben und das ganze mit Apfelessig und Apfelsaft ablöschen. Tomaten, Ingwer und die restlichen Zutaten hinzugeben. Mit einem Stabmixer das ganze zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Das Ganze ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen und immer wieder umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Am Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken und anschließend in Gläser mit Deckel geben.

## 06 | Paprika

 Paprika | Capsicum

### ZUTATEN FÜR ZWEI EINMACHGLÄSER

- - 3 rote Spitzpaprika, geputzt und halbiert
- - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- - 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- - 2 EL scharfes Tomatenmark
- - 5 EL Ahornsirup
- - 2 EL Worcestersauce
- - 1 gehäufte TL Kreuzkümmel
- - 1 Dose stückige TOMaten (400ml)
- - 100 ml Apfelsaft
- - 50 ml Apfelessig
- - Pfeffer und Salz zum Abschmecken
- - Olivenöl zum Braten





## Kürbis-Muskat-Chutney

### BESCHREIBUNG:

Das Öl in eine Pfanne geben und die Schalotten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Bevor die Schalotten Farbe ziehen den Kürbis hinzugeben und mitbraten. Knoblauch und Ingwer hinzugeben und 2 Minuten lang weiter anbraten. Den Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen. Die Chiliflocken hinzugeben. Noch etwas Wasser aufgießen und das Ganze bei niedriger Hitze mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben. Nun das Kürbiskernöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Chutney eine marmeladenartige Konsistenz hat das Ganze in vorbereitete Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

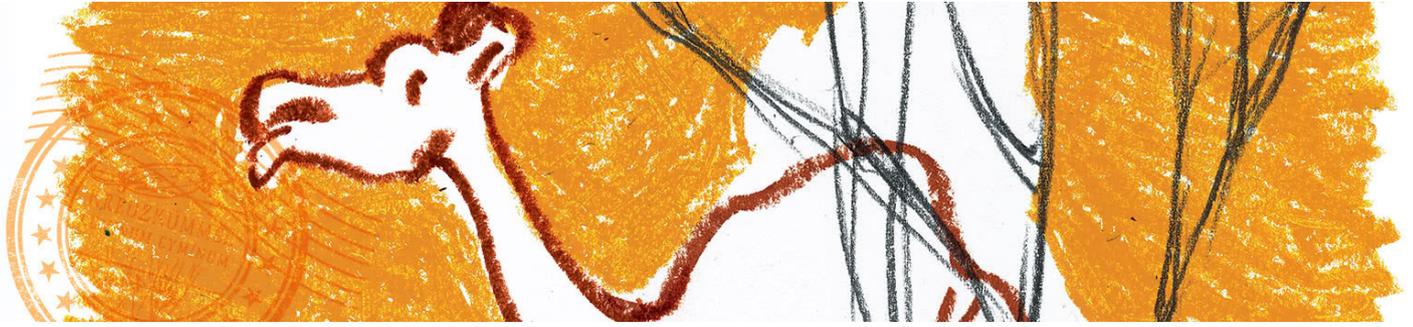
## 07 | Muskatnuss

 Muskatnuss | *Myristica fragrans*

### ZUTATEN FÜR ZWEI EINMACHGLÄSER

- 300 g Hokkaido-Kürbis, in 5mm große Stücke geschnitten
- 6 Schalotten, gewürfelt
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Zucker
- 150 ml Balsamico-Essig
- 1 Msp Muskatnuss
- 3 EL Kürbiskernöl
- Chiliflocken nach Geschmack
- Salz und Pfeffer zum abschmecken
- Olivenöl zum Braten





## Kreuzkümmel-Kräuterbutter

### BESCHREIBUNG:

Alle Zutaten vermengen und mit einer Gabel zu einer gleichmäßigen Masse glätten.

Im Kühlschrank abkühlen lassen.

## 08 | Kreuzkümmel

 Cuminum Cyminum

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 100g weiche Butter
- 1 gehäufte Teelöffel Kreuzkümmel
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 5 Blätter frischer Salbei, fein gehackt
- 1 Prise Salz
- Etwas Pfeffer, frisch gemahlen





## Ingwer-Mango Chutney

### BESCHREIBUNG:

Zwiebel mit Olivenöl anschwitzen. Wenn diese glasig sind den Knoblauch dazugeben. Bevor der Knoblauch braun wird die Mango dazugeben und kurz mitbraten. Den Zucker einrühren und leicht karamelisieren lassen. Nun den Ingwer und die Gewürze hinzugeben. Ingwer, Pepperoni und die Gewürze hinzugeben, mit 1 Tasse Wasser auffüllen und ca. 1 Stunde bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Heiß in Einmachgläser abfüllen und sofort verschließen.

## 09 | Ingwer

 Zingiber officinale

### ZUTATEN FÜR 1 EINMACHGLAS

- 2 reife Mangos, fein gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1/2 Stange Zitronengras, fein gewürfelt
- 60 gr. Zucker
- 2 TL Koriandergrün (fein gewürfelt)
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 2 Nelken
- 1 TL Kurkuma
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 150 ml Weisweinessig
- 1 Pepperoni





## Meerrettich Aprikosen Dip

### BESCHREIBUNG:

Crème légère, Meerrettich, Aprikosenkonfitüre und Zitrone in eine kleine Schüssel geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder Fondue.

## 10 | Meerrettich

 *Armoracia rusticana*

### ZUTATEN FÜR 1 EINMACHGLAS

- 150g Crème légère
- 1 daumengroßes Stück Meerrettich, fein gerieben
- 1 TL Aprikosenkonfitüre
- Saft von 1/2 Zitrone (klein)
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken





## Nelken-Pflaumen-Chutney

### BESCHREIBUNG:

Nelken, Zimtstange und Sternanis im Mörser fein malen. Öl in der Pfanne erhitzen und Gewürzmischung leicht anbraten. Knoblauchzehe und Ingwer hinzugeben und kurz mitbraten.

Zucker hinzugeben und leicht karamelisieren lassen. Danach die Pflaumen hinzugeben und leicht köcheln lassen, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Nach ca. 45 Min., wenn das Chutney eine sämige Konsistenz erreicht hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Heiß in vorbereitete Gläser abfüllen.

## 11 | Gewürznelken

 Syzygium aromaticum

### ZUTATEN FÜR 1 EINMACHGLAS

- 625 g Pflaume (gehackt)
- 2 Nelken (fein gemahlen)
- 1/2 Zimtstange (fein gemahlen)
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Sternanis (fein gemahlen)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Zucker
- 125 ml Rotweinessig





## Heisse Zimt-Karamell-Sauce

### BESCHREIBUNG:

Der Zucker bei mittlerer Hitze in einem hohen Top und unter ständigem Rühren zum Schmelzen und zum Karamellisieren bringen. Sobald der Karamell die gewünschte Farbe hat, die Hitze reduzieren und vorsichtig mit dem heißen Wasser ablöschen. (Am besten den Topf dabei etwas abdecken, da das Wasser beim Ablöschen stark spritzt.)

Bei niedriger Hitze und unter ständigem Rühren den Karamell im Wasser auflösen. Nun die Zimtstangen und den Schuss Ahornsirup hinzugeben und das Ganze etwa 10-15 Minuten einkochen lassen. Heiß in Gläser abfüllen. (Die Karamellsauce dickt beim Abkühlen noch stark ein.)

## 12 | Zimt



### ZUTATEN FÜR 1 EINMACHGLAS

- 1 Tasse Zucker (270 ml)
- 1 Tasse heißes Wasser (270ml)
- 2 Zimtstangen
- 1 Schuss Ahornsirup

