SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Ananas Fenchel Chutney

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Ananas

3 Fenchelknollen

0.7 l Holunderblütensirup

1 Vanilleschote

1 Prise(n) Mondamin

2 Limetten (Abrieb & Saft)

1 Esslöffel Steak Royal Pfeffermischung

1 Esslöffel Anispulver

10 g Pastis

ZUBEREITUNG

1. Ananas und Fenchelknollen in feine Würfel schneiden, anrösten und in ca. 0,7 l Holunderblütensirup zusammen mit der Vanilleschote bissfest garen. Die Masse sollte gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein. Anschließend mit Mondamin dickflüssig abbinden.

2. Zum Schluss die Limetten (Abrieb und Saft), unsere Gewürzmischung "Steak Royal", das Anispulver und Pastis zufügen und durchziehen lassen.