

KOCHEN

Österreichs gepflegte Küche & Küche

07
2011 €3,50

Frisch & knackig:
Gemüse-Genüsse

(S. 32-39)

Genießen wie im Urlaub
Nudeln mit Meeresfrüchten

(S. 22-27)

Nachspeisen mit Pfiff
Süßes mit Sauce

(S. 42-51)

GZ 027033613 M. Pfl. b. Erscheinungsort Graz, Verlagspostamt 8010 Graz / € 3,50 (A) / € 3,90 (D)

Kokos-Crème
brûlée mit Himbeer-
Litschi-Ragout

Den Sommer einfangen

Obst haltbar machen



Marillenchutney

Rezept und Foto:

© Kochschule Grünes Zebra



▪ süß, pikant und vielseitig

Zutaten

für ca. 5 Gläser à 200 ml

1 kg Marillen

150 g Zwiebeln

5 cm Ingwerwurzel

260 g Vollrohrzucker

1 Chilischote, fein geschnitten

160 ml Apfelessig

Saft und Schale von

1 Zitrone (unbehandelt)

2 Zimtstangen

1/2 TL Salz

EINGEKOCHT!

Die Kochschule Grünes Zebra steht für Vielfalt, Genuss und Spaß an der Zubereitung von gesunden Speisen. Respektvoller Umgang mit Mensch und Natur stellt die Kernphilosophie der Kochschule dar, deshalb werden vor allem biologische und saisonale Produkte aus der Region sowie Produkte aus dem Fairen Handel verwendet.

Das Marillenchutney schmeckt hervorragend zu pikanten Teigtascherln (z. B. Blätterteigtäschchen mit Erdäpfel-Schafkäsefüllung), Gemüsepakoras (Pakora ist eine vor allem in Indien und Pakistan beliebte Zwischenmahlzeit, die meist aus einem in Kichererbsenmehl-Teig getauchten und anschließend herausgebackenen Stück Gemüse besteht), Strudel, Gegrilltem u. v. m. Konserviert ist das Chutney viele Monate haltbar und ermöglicht den wiederholten Genuss in der Winterzeit. Vorratshaltung bedeutet Handarbeit: Je mehr Tricks man kennt, desto leichter und schneller kommt man mit der Arbeit ans Ziel. Lernen Sie in der Kochschule Grünes Zebra Traditionelles (Marmeladen, Röster, Gelees) und Exotisches (Relishes, Chutneys), hergestellt mit Pektin, Gelierzucker, Agar Agar und verschiedenen Zuckerarten.
Anmeldung: www.grueneszebra.at
Info: facebook.com/KOCHSCHULE.



Zubereitung (40 Min.)

- Die Marillen halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebeln und Ingwerschalen und fein schneiden.
- Den Zucker bei mäßiger Hitze hell karamellisieren, Zwiebeln und die von weißen Adern und Kernen befreite, fein geschnittene Chilischote kurz mitrösten, mit Essig und Zitronensaft aufgießen, kurz verkochen lassen.
- Anschließend Marillen, Ingwer, Zitronenschale, Zimtstangen und Salz dazugeben und 15–20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln

lassen, dann abschmecken, Zitronenschale und Zimtstangen entfernen.

- Das Chutney in vorbereitete heiße Gläser füllen und mit einem heißen Deckel verschließen.

Um die Gläser besonders gut zu verschließen, träufelt man mit Hilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol über das eingefüllte Chutney, zündet den Alkohol an und gibt dann sofort den Deckel darauf.