

Kochstudio 01.12.2016

„Alle Jahre wieder – kleine Geschenke aus der Küche“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Zwiebel-Apfel-Chutney

Weihnachts-Tee im Teebeutel

Weihnachtsschokolade

Petersilienpesto

Ingwerlikör

Geröstete Salzmandeln

Bratapfel Konfitüre

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de/kochstudio



Zwiebel-Apfel-Chutney

Twist – off – Gläser

		heiss spülen, mit klarem heissen Wasser nachspülen und zum Trocknen umgedreht auf 1 Geschirrtuch stellen. Die Deckel eben falls gut säubern und in Wasser kurz aufkochen.	
1	kg	Zwiebeln	pellern, würfeln.
1	kg	säuerliche Äpfel	waschen, schälen, entkernen, würfeln.
			In einem großen Topf mit
$\frac{3}{4}$	L	Essig	
2	EL	Salz,	
500	g	Zucker,	
2	EL	Currypulver	
1	Pr	Cayennepfeffer	und
2	TL	gem Nelke	aufkochen. Zwiebel – und Apfelwürfel zugeben, einrühren und aufkochen lassen.
200	g	kernlose Rosinen	zugeben und bei milder Hitze ca 30 Min kochen. Gelegentlich umrühren. Das Chutney heiss in die vorbereiteten Gläser füllen, mit den Deckeln fest verschließen, für ca 5 – 10 Min auf den Kopf stellen, beschriften und kühl aufbewahren.

Das Chutney passt zu Fondue, Hackfleisch und Kurzgebratenem.

Weihnachts-Tee im Teebeutel

- 40 g Rooibostee in ein gut schließendes Glas füllen.
- ¼ Stange Vanille einritzen, Mark herauskratzen,
die Stange in kleine Stücke schneiden und zu dem Tee ins Glas geben.
- 1 Stange Zimt
- 2 Kadamomkapseln
- 1 Sternanis
- 2 Nelken fein hacken oder in einer Mühle grob mahlen und ebenfalls zum Tee geben. Das Glas gut verschließen, schütteln und einige Tage ziehen lassen.
- 1 EL Teemischung in
- 1 Teefilter geben.

Den Teefilter verschließen, in dem die oberen beiden Ecken zu einem Dach gefaltet werden.

Mit einem Tacker ein Stück Zwirn ca. 20 cm, antackern, am Ende des Zwirns ein Fähnchen befestigen auf dem Sie Namen des Tees verraten oder alles Gute wünschen.

Die fertigen Teebeutel in einem kleinen Karton oder einer größeren Tüte verpacken.

Weihnachtsschokolade

200	g	Zartbitterkuvertüre	und
200	g	Vollmilchkuvertüre	grob hacken,
			mit
30	g	Butter	im heißen Wasserbad
			schmelzen.
20	mL	Kirschwasser, (Obstbrand)	
100	g	Cranberries getrocknet,	
100	g	Haselnusskerne, Mark 1 Vanillestange,	
½	TL	Zimt	und
1		Msp. Chilipulver	unter die geschmolzene Masse mischen.
100	g	ganze Mandeln	grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die flüssige Kuvertüre in eckige
Edelstahlformen füllen, mit den
gerösteten Mandeln bestreuen,
im Kühlschrank erkalten lassen.

Nach dem Erkalten die
Weihnachtsschokolade in Stücke
brechen und naschen.

Petersilienpesto

50	g Pinienkerne Mandelstifte	oder in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten.
80	g Petersilie	waschen, trocknen, grob zerkleinern, alles mit
ca. 4	EL Parmesan, gerieben	in den Mixer oder in eine hohe Rührschüssel geben, mixen und dabei
150	mL Sonnenblumenöl	langsam zulaufen lassen, bis eine cremige Paste entstanden ist.

Am besten eignet sich die glatte Petersilie dazu. Man bekommt sie preisgünstig in türkischen Lebensmittelläden.

Ingwerlikör

60 g frischer Ingwer schälen, in feine Scheibchen schneiden,
mit
1 Flasche Weinbrand in eine gut ausgespülte
Flasche füllen und 1 Woche ziehen
lassen.

Öfter mal durchschütteln.

Nach der Woche den Inhalt der Flasche
durch 1 Sieb gießen.
Die herausgesiebten Ingwerscheibchen
mit

200 g Honig und
4 EL Wasser in einem Topf mischen, kräftig
aufkochen, und zugedeckt abkühlen
lassen.
Das Ganze wieder zum Weinbrand
geben, gut durchschütteln und die
Flasche fest verschließen.

Der Likör ist theoretisch unbegrenzt
haltbar, doch wenn erst einmal davon
gekostet wurde, wird es wohl nicht lange
dauern bis man den Nächsten aufsetzen
muss.

Geröstete Salzmandeln

4 – 6 Portionen

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen.

Ein Backblech mit
belegen.

Backpapier

200 g ungeschälte
Mandeln

auf dem Backblech verteilen und ca. 20
Minuten rösten.

1 Eiweiß

leicht verschlagen,

½ TL grobes Meersalz

und die Mandeln zugeben, mischen,
sodass die Mandeln gut mit der Eiweiß –
Salz – Mischung überzogen sind.

Die Mandeln wieder auf das Blech legen,
dass sie sich nicht berühren.

Das Blech wieder für 5 Minuten in den
Ofen schieben.

Die Salzmandeln schmecken warm und
kalt gut.

Bratapfel Konfitüre

Reicht für 3 – 4 Gläser

50 g Rosinen
3 EL Apfelsaft
Rum

in eine kleine Schüssel geben, mit **oder** begießen und mehrere Stunden durchziehen lassen.

Gläser mit Twist – off – Deckeln sorgfältig spülen und umgedreht auf ein Handtuch stellen.

25 g gehobelte Mandeln

in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen lassen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden.

925 g vorbereitete Äpfel abwiegen.

Äpfel, Rosinen, Mandeln,

1 Päck. Bourbon -
Vanillezucker,
1gestr TL gemahl.
Zimt

sowie

1 TL Zitronensäure

in einen großen Kochtopf geben.

Die Äpfel ca. 5 Minuten bei geringer Hitze dünsten, damit sich Flüssigkeit bildet.

500 g Gelierzucker
(2 : 1)

zugeben, mit der Fruchtmasse vermischen.

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Min sprudelnd kochen lassen.

Von der Kochstelle nehmen und sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, den Rand säubern und mit den Twist – off – Deckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.