Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Rezeptblatt AVOR | **Fiche de recette Planification** | **Scheda per ricetta Foglio di lavoro**

Thema | Thème | Tema	Quelle | Source | Fonte	Name | Nom | Nome
Saucen /Chuntney	Pauli	Janis Wittlin

Gericht | Mets | Pietanza: Kirschensauce

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura: Dünsten

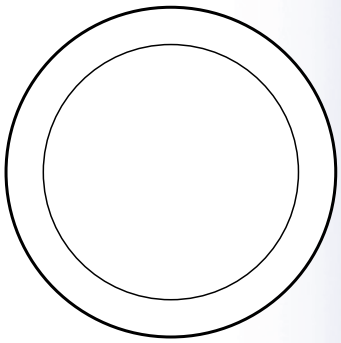
Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura: 30min

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: 4 Personen | Personnes | Persone

..... Liter | Litres | Litri ..... Gramm | Grammes | Grammi

Menge Quantité Quantità	Zutaten Ingrédients Ingredienti	Vorbereitung/Zubereitung Mise en place / Préparation Apprestamento/Preparazione
80g	Kirschen entkernt	Kirschen und Ingwer andünsten mit dem Zucker einkochen mit Zimt und Salz abschmecken mit Essig ablöschen.
20g	Zucker	
3g	Ingwer	
1x	Zimt	
20g	Weissweinessig	
1x	Salz	

Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:



GHP | BPF | BPI: