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

Gericht | Mets | Pietanza: Kirschen Chutney

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura: Sieden

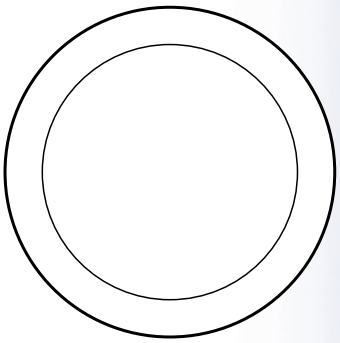
Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura: 25Min.

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
300g	Kirschen	Waschen, entsteinen.
eine	Zwiebel	hacken.
15g	Butter	In einer Sauteuse (Pfanne) erhitzen, Zwiebeln dünsten.
50g	Zucker	Beigeben, wenn Zucker caramelisiert, Kirschen beigeben.
0.5 dl	Rotweinessig	
wenig	Ingwer	
1 Stk.	Zimtstange	
3Stk.	Nelken	
1 Tl	Salz, Pfeffer	
wenig	Pfefferminze	Beigeben, sieden. Nach ca. 25 Minuten Zimtstange und Nelken entfernen, abschmecken.

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



GHP | BPF | BPI:

Gefrorene Kirschen eignen sich nicht, da Sie schon sehr weich sind und sonst sehr schnell verkochen.