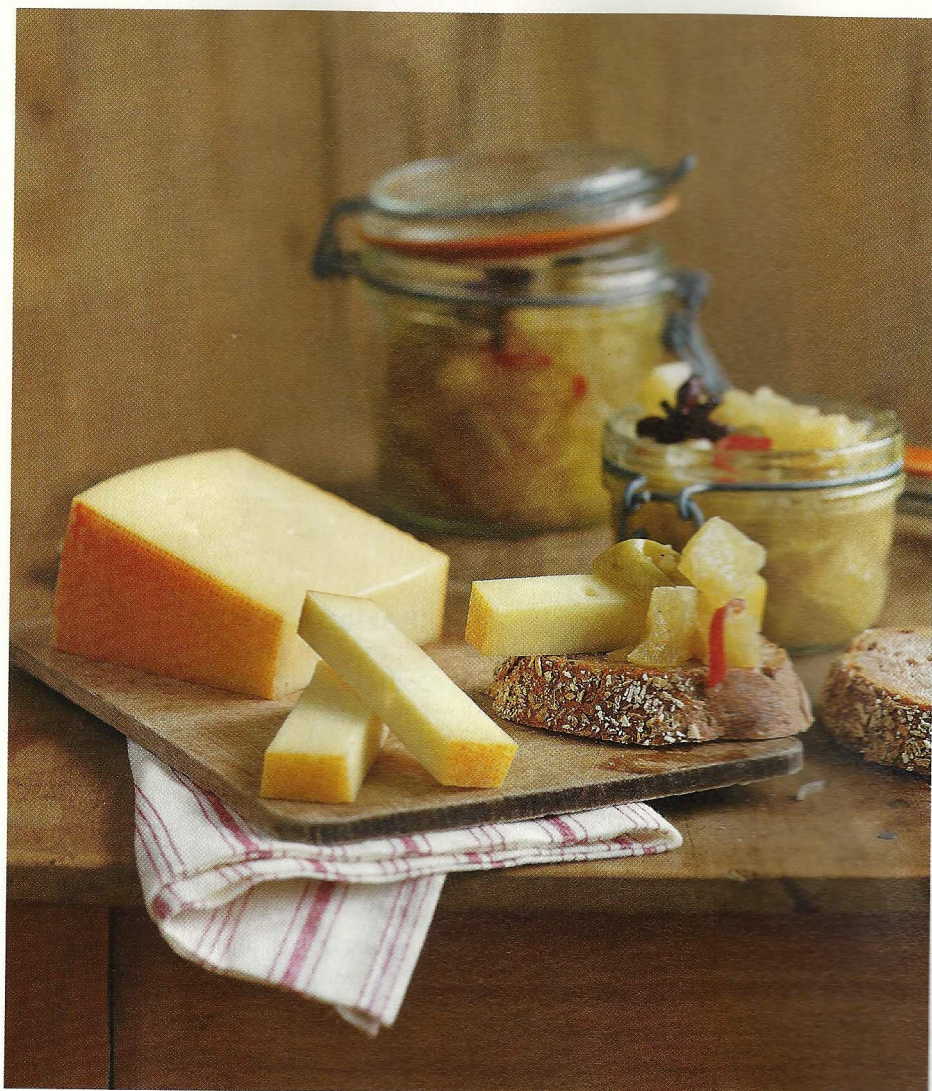
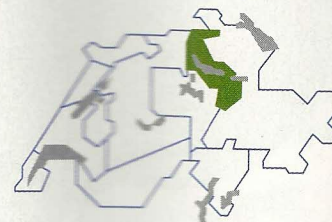


Rahmkäse
Genossenschaft
Zürich



Apfel-Trauben-Chutney

ERGIBT CA. 5 DL

3 säuerliche Äpfel, z. B. Idared
150 g weisse kernlose Trauben
50 g Schalotten
70 g frischer Ingwer
½ Peperoncino
2 EL Sonnenblumenöl
3 dl Apfelsaft
110 g Zucker
1 Sternanis
2 Nelken
2 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Apfelessig
2 EL Himbeeressig aus dem
Delikatessgeschäft
1 Prise Salz
½ TL Senfpulver aus dem
Delikatessgeschäft
200 g Rahmkäse, z. B. Zürcher
Rahmkäse

Äpfel entkernen. In kleine Würfel schneiden. Trauben halbieren. Schalotten fein hacken. Ingwer fein reiben. Peperoncino entkernen und in Streifen schneiden. Schalotten im Öl andünsten. Äpfel und Trauben dazugeben und mitdünsten. Ingwer und Peperoncino begeben, 1 Minute mitdünsten. Mit Apfelsaft ablöschen. Zucker, Sternanis und Nelken begeben. Mit Balsamico, Apfel- und Himbeeressig, Salz und Senfpulver würzen. Ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Mit Salz und nach Belieben zusätzlichem Essig und Zucker abschmecken. Auskühlen lassen. Mit dem Käse servieren. Dazu passt Nussbrot.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten
+ ca. 40 Minuten köcheln lassen
Pro dl ca. 10 g Eiweiss, 17 g Fett,
46 g Kohlenhydrate, 1550 kJ/370 kcal



Aus der Region. Für die Region.

Das Label ist das Versprechen der Migros, in jeder Region eine Vielfalt an Produkten anzubieten, die dort hergestellt wurden und die es nur dort zu kaufen gibt. Das macht jede Migros einzigartig. Nähe, Vertrauen und Förderung regionaler Produzenten ist für die Migros eine Herzensangelegenheit.



ERIK HAEMMERLI, «Bederhof», Zürich

In seinem Lokal im Zürcher Enge-Quartier zelebriert Unternehmer und Koch Erik Haemmerli eine schmackhafte, klassisch helvetische Bistroküche.

CHRISTINE KUNOVITS: «Die Mischung macht's – ein raffiniertes Apfel-Trauben-Chutney mit exotischen Gewürzen und verschiedenen Essigsorten. Erik Haemmerlis Kreation harmoniert perfekt mit dem milden Käse.»

