

Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 9



Ferienland
Cochem
METROPOLE
DES ROTEN
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS 

Chutney vom Roten Mosel-Weinbergpfirsich

Zutaten:

1,5 kg rote Pfirsiche, geschält und halbiert
500 ml Weißweinessig
250 g brauner Zucker
200 g entsteinte, getrocknete Datteln
100 g Rosinen
2 rote Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
2 Orangen entsaftet
1 TL gem. Piment
1 TL gem. Zimt
2 TL Salz
1 TL grüner Tabasco
3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren behutsam erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung zum Kochen bringen und zugedeckt – gelegentlich rühren – etwa 1 Std. köcheln lassen, bis eingedickt und sich keine Flüssigkeit absetzt.

In vorgewärmte Gläser füllen und fest verschließen. Bis zum Öffnen mindestens 2 Monate im Glas reifen lassen. Kühl trocken und dunkel aufbewahren.

Zu reifem Cammenbert und Hartkäse, geräuchertem Geflügel, Lamm, Schinken und Wild.

Rezeptvorschlag: R. Probst

Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 ♦ 56812 Cochem

Tel.: +49 (0)2671-6004-0 ♦ Fax: +49 (0)2671-6004-44

www.ferienland-cochem.de ♦ www.cochem.de ♦

www.facebook.com/ferienlandcochem

Mail: info@ferienland-cochem.de

Fotos Vorderseite: Annica Ljung-Göbel, ourist-Information Ferienland Cochem
