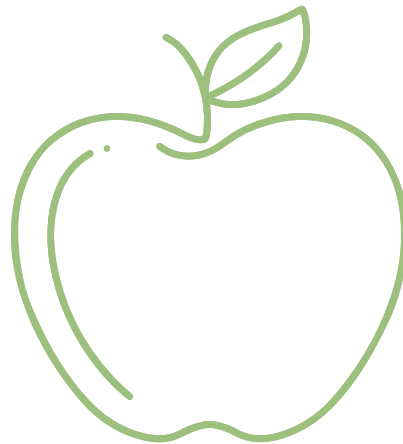


REZEPT: APFEL CHUTNEY

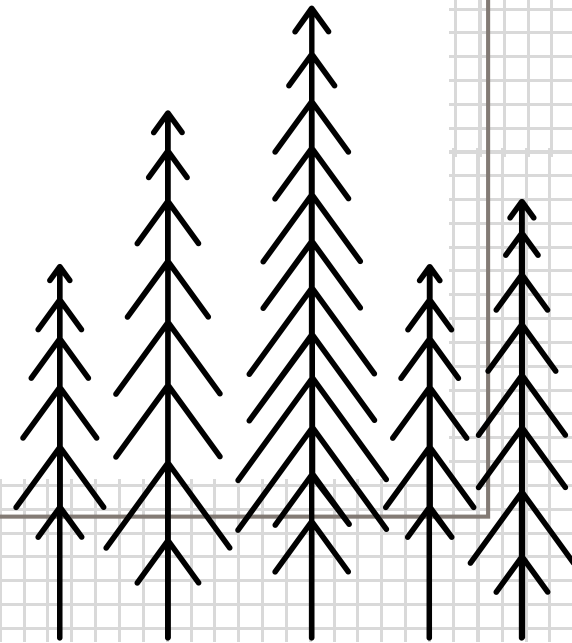
1 kg Äpfel (Boskop oder Cox Orange)
5 Zwiebeln (ca. 250 g)
1 cm Ingwer
1 TL Öl
250 g brauner Zucker
350 ml Weißweinessig
1/2 Zitrone (Saft der Zitrone)
1 Chilischote
1 TL weißer Pfeffer



Die Äpfel schälen und grob zerkleinern. Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Den Ingwer in kleine, feine Würfel schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen, darin Zwiebel, Äpfel und Ingwer etwas andünsten.

Den braunen Zucker hinzugeben und alles gut miteinander vermischen. Nach und nach mit Weißweinessig ablöschen. Den Zitronensaft, die gehackte Chilischote und den Pfeffer hinzufügen.

Alles einkochen und immer wieder mit dem Essig aufgießen. Hin und wieder das Apfel-Chutney gut umrühren.



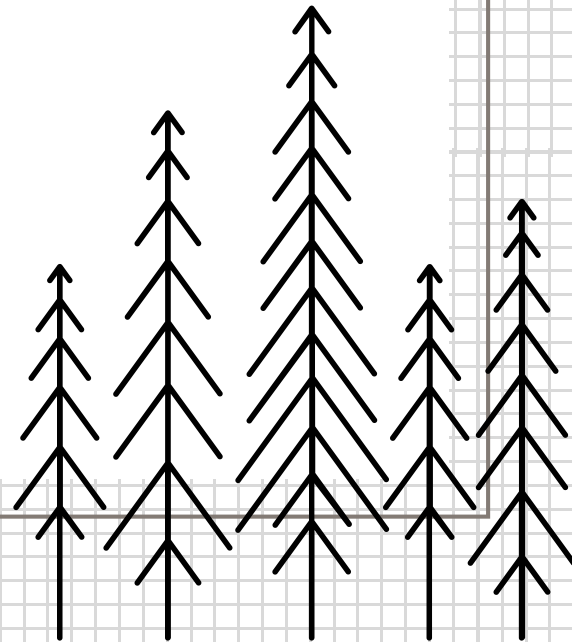
SÜSSMOST-FRAPPÉ

REZEPT: ~~SÜSSMOST CREME~~



5 Zitrone
2.5 L Apfelsaft
5 EL Maizena
20 frische Eier
250 g Zucker
5 dl Rahm

Von der Zitrone die Schale in eine Pfanne reiben, Saft von der Hälfte dazupressen. Apfelsaft, Maizena, Eier und Zucker begeben, mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort vom Feuer nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.



REZEPT: RATATOUILLE

4 Zucchini
4 gelbe Peperoni
4 rote Peperoni
2 kg Tomaten
4 Zwiebel
6 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Oregano
Thymian
Basilikum



Zucchini in Scheiben, Peperoni in Stücke, Tomaten in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Gemüse ca. 10 Min. mitdämpfen, würzen. Oregano-, Thymian-, und Basilikumblätter abzupfen, Basilikum grob schneiden, über das Gemüse streuen.

