

INFORAMA MONATS-REZEPT

JULI 2020

KIRSCHEN-CHUTNEY

Für 4 Personen

250 g Kirschen
1 Zwiebel
20 g Ingwer, frisch
½ Chilischote
50 g Zucker
1 KL Salz
1 EL Senfpulver
1 Prise Kardamompulver
50 ml Essig
50 ml Wasser



Bildquelle: INFORAMA HBB HW

Die Kirschen waschen und entsteinen. Zwiebel rüsten, halbieren und in feine Streifen schneiden, den Ingwer ebenfalls abrüsten und klein schneiden. Die Chilischote fein hacken. Essig und Wasser zusammen in eine Pfanne schütten, die Gewürze und alle übrigen Zutaten in die Pfanne geben. Bei kleiner Hitze ca. 20-30 Minuten einköcheln lassen.

Nach Belieben und um den Kirschengoût zu unterstreichen, können nach dem Einkochen 2 bis 3 grosse, schwarze Kirschen kleingeschnitten und unter die Masse gehoben werden.

Das Kirschen-Chutney schmeckt ausgezeichnet zu Rind- und Lammgrilladen.

GRILLEN – DAS SOMMERVERGNÜGEN SCHLECHTHIN

Englisch «to grill», Französisch «griller», Lateinisch «craticulum» für «Flechtwerk, kleiner Rost» Grillen ist seit je her die ursprünglichste Art, Lebensmittel zu garen.

Schon lange bevor es Töpfe und Pfanne gab, bereiteten die Menschen ihre Mahlzeiten am offenen Feuer zu. Diese faszinierende Methode hat sich bis in die heutige Zeit durchgesetzt.

Die Grill-Kultur erfreut sich weltweit grosser Beliebtheit – einzig das Grillgut sowie die Definition der Gastfreundschaft unterscheidet sich von Land zu Land.

Wird es in England beispielsweise als Selbstverständlichkeit angesehen, dass die Gäste das Fleisch selber mitbringen, würde man in Italien den Gastgeber mit mitgebrachten Grilladen zutiefst beleidigen.

Ob es das gesellige, kommunikative Beisammensein, die Ergänzung zu der heimischen Küche, der Umgang mit dem Element Feuer oder einfach die Beschäftigung mit verschiedenen Grills und Zubehörteilen ist – Grillen ist weit mehr als nur Nahrungszubereitung. Es ist ein facettenreiches Betätigungsfeld, in dem man wahrscheinlich nie zur Vollendung reift, da es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt.