

BALSAM TYROLENSIS CONDIMENTO HIMBEERE

CHUTNEY MIT HIMBEEREN UND SCHWARZEM PFEFFER

Zutaten für 4-6 Portionen:

- 300g Himbeeren
- 60g Rohrzucker
- 3 EL Balsam Tyrolensis Condimente Himbeere
- 1 Schalotte
- ½ TL Ingwerpulver
- 2 Prisen Zimtpulver
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Schalotte hacken und in einer Pfanne mit dem Olivenöl auf kleiner Flamme anschwitzen. Himbeeren, braunen Zucker, Walcher Condimento Himbeere, Pfeffer, Zimt und Ingwer hinzufügen. Umrühren und 10 Minuten lang kochen, dabei die Früchte mit einem Löffel zerdrücken. Mit einem Stabmixer pürieren, dann durch einen feinen Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen. Die Mischung wieder auf den Herd stellen und aufkochen, bis das Chutney eine marmeladenartige Konsistenz erhalten hat. Die Mischung anschließend in ein sauberes, luftdichtes Glasgefäß gießen. Vollständig abkühlen lassen. Das Himbeer-Schwarzpfeffer-Chutney hält sich im Kühlschrank einige Wochen.



BALSAM TYROLENSIS CONDIMENTO LAMPONE

CHUTNEY AL LAMPONE E AL PEPE NERO

Ingredienti per 4-6 porzioni:

- 300g di lamponi
- 60g di zucchero di canna
- 3 cucchiaini di Balsam Tyrolensis Condimento Lampone
- 1 scalogno
- ½ cucchiaino di zenzero in polvere
- 2 pizzichi di cannella in polvere
- pepe nero macinato al momento
- olio d'oliva

Preparazione:

Tritare lo scalogno e farlo appassire a fiamma bassa in una casseruola insieme all'olio d'oliva. Aggiungere i lamponi, lo zucchero di canna, il Balsam Tyrolensis Condimento Lampone, il pepe, la cannella e lo zenzero. Mescolare e far cuocere per 10 minuti, schiacciando la frutta con un cucchiaio. Frullare il tutto con un frullatore ad immersione, quindi filtrare con un colino a maglie fitte per eliminare i semi e altre impurità. Rimettete il tutto sul fuoco e portate ad ebollizione fino a quando il chutney avrà assunto una consistenza simile alla marmellata. Versare il tutto in un contenitore di vetro ben pulito a chiusura ermetica. Far raffreddare completamente. Il chutney si conserva in frigorifero per un paio di settimane.

