

Rote-Bete-Apfel-Zwiebel-Chutney-mit-Zartbitterschoki-und-Orange-Variegato



Für Experimentierfreudige und Liebhaber gibt es ein Variegato, welches ich aus dem Rezept eines Chutney gemacht habe. Es dient als Ergänzung zu meinem Rote-Bete-Schoko-Eis, aber es paßt bestimmt auch zum Quark-Eis. Probiert es doch einfach selbst mal aus.

Zutaten für 500 g:

70 g Zucker 2 g Salz 50 g Perfecto Variegato 30 g Orangen-Abrieb 20 g Zitronensaft 90 g Honig 50 g Rote Bete (gekocht) 60 g rote Zwiebeln (roh) 130 g säuerliche Äpfel 5 g Ingwer (wer mag) je eine Prise Pfeffer, gemahlene Nelke, frischer Meerrettich, 1 Tl Balsamico-Essig (Sollte Malz-Essig sein, hatte ich nicht) ca 20 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

-- Ich habe alle Zutaten, außer Schokolade, etwa 90 Sekunden kräftig gemixt. -- Dann alles in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen, kurz sprudelnd köcheln. -- Vom Herd nehmen, die Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen unterrühren. -- Dann in ein Glas füllen und abkühlen lassen. -- Nun kann es auf, unter oder in ein passendes Eis gegeben werden. -- Guten Appetit. Wenn etwas übrig bleibt, stelle ich den Rest in den TK.