

Das Grillfleisch perfekt in Szene setzen

Pflaumen-Chutney mit Feige, Rosmarin und Chili

Meckenheim, 07. April 2021 – Die Grillsaison 2020 ist eröffnet und bei der Grafschafter Krautfabrik glänzt in diesem Jahr nicht nur das Grillfleisch, sondern auch die Beilagen. Denn für ein perfektes Familiengrillen muss nicht nur die Kohle richtig heiß sein – auch das Drumherum sorgt für den richtigen Flair. Um das Lieblingsgrillgut perfekt in Szene zu setzen, empfiehlt die Grafschafter Krautfabrik ein Pflaumen-Chutney mit Feige, Rosmarin und Chili. Chutneys sind pikant abgeschmeckte Konfitüren, die vor allem aus der indischen und südamerikanischen Küche bekannt sind. Die Chilischote sorgt dabei für eine angenehme Stärke, während der Grafschafter Goldsaft dem Chutney eine würzige Süße verleiht. Es passt ideal zu Fleisch, Geflügel und auch Fisch, kann aber auch als frische Beilage zu Käse sowie Brot genossen werden. Weitere Informationen auf www.grafschafter.de.

Grillen ist in Deutschland ein Volkssport und besitzt eine lange Tradition. Jährlich verglühen über 250.000 Tonnen Grillkohle auf knapp 16 Millionen Holzkohlegrills. Besonders, wenn die Abende jetzt wieder länger werden und die Temperaturen steigen, steht dem nächsten kleinen Familiengrillen nichts mehr im Weg. Für ein Highlight sorgt die Grafschafter Krautfabrik mit ihrem Pflaumen-Chutney mit Feige, Rosmarin und Chili. Der fruchtige Geschmack der Pflaume harmoniert dabei ideal mit Rinder- oder Lammfleisch und wird durch die bitter-herbe Note des Rosmarins abgerundet. Die Feigen sorgen zudem gemeinsam mit dem Grafschafter Goldsaft für die richtige Süße, während die Chilischote das Chutney mit einer leichten Schärfe abrundet.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup – ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und dank seines unverwechselbaren Aromas ist er vielseitig einsetzbar – egal ob in Desserts, Gebäck oder der Bratensoße. Der Klassiker aus dem gelben Becher verleiht allen Speisen einen natürlich-süßen Akzent.

Rezept

Pflaumen-Chutney mit Feige, Rosmarin und Chili

Zutaten für 2 Gläser
(à ca. 500 ml Inhalt; oder 4 Gläser à ca. 250 ml)
Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.
Pro Glas ca. 2430 kJ, 580 kcal.

Zutaten:

2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
30 g Ingwer
500 g Pflaumen
400 g Feigen
2 EL Sonnenblumenöl
5 EL Grafschafter Goldsaft
50 ml Apfelessig
150 ml Apfelwein
1/2–1 TL Chilifäden
1 Zimtstange
5 Gewürznelken
4 Zweige Rosmarin, Nadeln abstreifen
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein würfeln. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Feigen waschen und in Spalten schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln abstreifen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin ca. 2 Minuten andünsten. 4 EL Grafschafter Goldsaft zugeben und ca. 1 Minute karamellisieren. Mit Essig und Apfelwein ablöschen, Chilifäden, Zimt und Nelken dazu geben. Aufkochen und alles ca. 4 Minuten einköcheln lassen.

Dann Feigen, Pflaumen und Rosmarin dazu geben, aufkochen und bei niedriger Hitze alles 15–20 Minuten leicht köcheln lassen.

Chutney mit 1 EL Grafschafter Goldsaft und Salz abschmecken. Zimtstange wieder entfernen. Stärke mit etwas Wasser verrühren. Angerührte Stärke in das Chutney rühren, aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen. Fertiges Chutney in die Gläser füllen, verschließen und auf den Deckel stellen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen, wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Pressemitteilung

Über Grafschafter

Seit über 127 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen mit besonders hohem Fruchteinsatz. Das Hauptprodukt, der Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup, gehört zu den meist verkauften süßen Brotaufstrichen im Segment Konfitüre und Honig. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 150 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert.

Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de