

Appenzeller Chutney

Chutney ist äußerst vielseitig und passt gut zu verschiedenen Gerichten. Hier sind einige Möglichkeiten, wie du Chutney einsetzen kannst:

1. ***Als Dip:*** Serviere Chutney als Dip für Fleisch, Gemüse oder Tortilla-Chips.
2. ***Auf Sandwiches und Wraps:*** Streiche Chutney auf Sandwiches, Wraps oder Paninis für eine zusätzliche Geschmacksnote.
3. ***Zu Käse:*** Käse und Chutney sind eine klassische Kombination. Serviere Chutney mit einer Käseplatte oder als Beilage zu Käsesandwiches.
4. ***Zu gegrilltem Fleisch:*** Verwende Chutney als Beilage zu gegrilltem Fleisch wie Hühnchen, Lamm oder Schweinefleisch.
5. ***Zu Currys:*** Chutney kann als Beilage zu verschiedenen Currys wie indischem Butterhuhn oder Lammcurry serviert werden.
6. ***Zu gebackenem Brie:*** Streiche Chutney auf gebackenen Brie für eine köstliche Vorspeise.
7. ***Als Marinade:*** Verwende Chutney als Marinade für Fleisch, um einen süß-würzigen Geschmack zu erzielen.
8. ***Zu Tapas:*** Serviere Chutney als Beilage zu verschiedenen Tapas-Gerichten für eine interessante Geschmackskombination.
9. ***Als Füllung für Teigtaschen:*** Fülle Teigtaschen oder Samosas mit Chutney für zusätzlichen Geschmack.

Die Möglichkeiten sind nahezu endlos! Experimentiere und entdecke neue Wege, wie du Chutney in deine Lieblingsgerichte integrieren kannst.

Ihr Gsottes-Team
www.gsottes.ch info@gsottes.ch