



APFEL-SENSSAUCE FÜR FONDUE CHINOISE

Exklusives Rezept mit Sirocco Gemüsebouillon
Für 4 Personen

ZUTATEN:

- 1 Apfel (z.B. Boskoop, ca. 200 g)
- ½ dl Sirocco Gemüsebouillon
- ½ EL Senfkörner
- 1 EL Apfelessig
- ¼ TL Curry mild
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 3 Zweiglein Glattblättrige Petersilie

ZUBEREITUNG:

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in Stücke schneiden. Den Apfel mit der Bouillon in eine kleine Pfanne geben, zugedeckt ca. 10 Min. weicköcheln. Den Apfel mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Senfkörner im Mörser zerstoßen, mit dem Apfelessig und Currypulver zum Apfel geben, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln. Die Sauce auskühlen und würzen. Die Petersilie fein schneiden, unter die Sauce rühren.

Exklusiver Sirocco Tipp: ¼ Apfel in feine Würfel schneiden und am Ende unter die Sauce rühren.

Aktive Zubereitungszeit: 20 Min.

RÜEBLI-COCKTAILSAUCE FÜR FONDUE CHINOISE

Exklusives Rezept mit Sirocco Gemüsebouillon
Für 4 Personen

ZUTATEN:

- 1 Rüebli (ca. 90 g)
- ½ dl Sirocco Gemüsebouillon
- ½ EL Aceto Balsamico Bianco
- 50 g Crème fraîche
- 30 g Ketchup
- 20 g Mayonnaise
- ¼ TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- Wenig Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Das Rüebli schälen und in Stückchen schneiden. Das Rüebli mit der Bouillon in eine kleine Pfanne geben, zugedeckt ca. 10 Min. weicköcheln. Den Aceto Balsamico Bianco begeben und das Rüebli mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Rüebli-püree auskühlen. Crème fraîche, Ketchup und Mayonnaise unter das Rüebli-püree rühren, würzen. Den Schnittlauch fein schneiden, darunter rühren.

Exklusiver Sirocco Tipp: Statt Crème fraîche kann auch griechischen Joghurt nature verwendet werden.

Aktive Zubereitungszeit: 20 Min.