

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Ziegenfrischkäse mit Mango-Chutney

4 Personen

Zutaten

4	Ziegenfrischkäse-Rollen à 100 g
1	Mango
1	Stück Ingwer frisch (ca. 2 cm)
1	Chilischote frisch
2	Zitronen, Saft ausgepresst
30 ml	Apfelessig
80 g	Rohrzucker

Zubereitung

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und in 5 mm kleine Würfel schneiden.

Ingwer und Chilischote fein hacken.

Zitronen auspressen und den Saft mit dem Apfelessig mischen.

Zucker in einer Pfanne unter Rühren so lange erhitzen, bis er flüssig und hellbraun ist. Ingwer- und Chilistreifen zum Zucker geben. Sofort vorsichtig mit der Zitronen-Essig-Mischung ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Mangowürfel dazu geben und bei kleiner Hitze unter häufigem Umrühren 45 Minuten einkochen, wenn nötig etwas Wasser nach und nach zugeben. Auskühlen lassen.

Die Frischkäse-Rollen mit dem Messer in Scheiben schneiden, auf 4 Tellern auslegen und mit dem Mango-Chutney nappieren.

Dazu frisches Baguette reichen.

Quelle: Meyer's 23/2000, Ziegenkäserei Würnsreuth, D-95517 Seybothenreuth