



APRIKOSEN-CHILI CONFIT

Unser **Aprikosen-Chili Confit** kann man ideal als Dip zu allen Käsesorten, Fondue, Fleisch, Fisch und Gegrilltem genießen.

Wunderbar auch zur Veredelung von Marinaden, Frischkäse, Salatdressings und feinen Soßen.

Über gegrillten Feta oder Huhn gestrichen schmeckt er besonders gut.

Asiatisch Kochen

Beim asiatischen Kochen ergeben ein paar Löffel Aprikosen-Chili Confit eine tolle Raffinesse, z.B. in Kokossuppen oder Wok-Gerichten.

Pikante Marinade für Barbecue-Spareribs

Aprikosen-Chili Confit zu gleichen Teilen mit Öl mischen und mit etwas Zitronen- oder Orangenschale, Salz, Pfeffer und einer Knoblauchzehe würzen. Evtl. noch einen Schuss Aprikosen-Brandy dazugeben. Fleisch mit der Marinade einstreichen und einige Stunden durchziehen lassen. Danach grillen, braten, räuchern oder backen.

Lachs in Aprikosen-Chili-Beize

Küchenfertiges Lachsfilet großzügig mit Aprikosen-Chili Confit einstreichen. 1-2 Stunden einziehen lassen. Dann den Lachs braten, grillen, backen oder, besonders gut: Räuchern!