



APFEL & BIRNEN CONFIT

Unser **Apfel & Birnen Confit** kann man ideal zu allen Käsesorten, Wild, Fleisch, Fondue und Obst genießen.

Perfekt auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Rotkohl, feinen Soßen und Krusten.

Leicht unter Frischkäse gehoben als pikante Creme auf frischem Baguette genießen.

Zu Kartoffelpuffern

Crème fraîche, geräucherten Lachs und Apfel & Birnen Confit auf einem Teller anrichten. Frisch gebackene Kartoffelpuffer dazugeben und heiß servieren. Ein Genuss!!!

Schweinefilet

Filets anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Ende der Garzeit auf jedes Filet einen Teelöffel Apfel & Birnen Confit geben. Pfanne für wenige Minuten mit einem Deckel schließen. Das zugegebene Apfel & Birnen Confit ergibt auch einen tollen Bratensud.

Lasur

Im Backofen zubereitete Ente, Gans, Wild & Co. kurz vor Ende der Garzeit mit Apfel & Birnen Confit bestreichen. So bekommt das Fleisch eine schmackhafte Kruste.