



PFEFFERKIRSCHEN CONFIT

Unser **Pfefferkirschen Confit** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Wild und Fondue genießen.

Wunderbar auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Rotkohl und feinen Soßen

Als Dip zu Käsewürfeln und einem Glas Wein genießen.

Versuchen Sie es auch mal zu Panna Cotta.

Schweinemedallions

Schweinemedallions anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Ende der Garzeit auf jedes Medaillon einen Teelöffel Pfefferkirschen Confit geben. Wenn man für eine Minute die Pfanne mit einem Deckel schließt, erhält man auch gleich einen tollen Bratensud.

Gebackener Camembert an Pfefferkirschensauce

2 verquirlte Eier und Paniermehl in separate Schüsseln geben.

Ca. 500g Camembert halbieren, in die Eier tauchen und dann in Paniermehl wenden (evtl. Paniermehl etwas andrücken) Der Käse sollte gut umhüllt sein. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsehälften von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Pfefferkirschen Confit mit Traubensaft oder etwas Rotwein in einem kleinen Topf mischen und leicht erhitzen.

Camembert mit Sauce und frischem Baguette servieren