

# Toms Eingemachtes

im September 2011

- Den Sommer so lange wie möglich genießen ... -



## ab 10. September 2011

### ➤ *Goldene Brandy-Beeren mit Vanille*

(Gold-Sultaninen eingelegt in spanischen Brandy (36 % Vol.), verfeinert mit einer Vanilleschote und Rohrohrzucker)

Brandy-Beeren passen ausgezeichnet als feine Beigabe zu Eis, in Joghurt oder Quark, aber auch zu würzigem Käse oder zu kaltem Braten.

### ➤ *Ingwer-Pfirsiche mit Basilikum und Zitrone*

(Goldgelbe Pfirsichspalten, zusammen mit Zitronenschalen und kandiertem Ingwer, in einem süßen Sud mit Basilikum)

Ingwer-Pfirsiche schmecken lecker zu frischem Himbeermark, zusammen mit frischen Heidelbeeren oder Brombeeren als Dessert oder als fruchtige Beilage zu kaltem Bratenfleisch.

### ➤ *Gewürzmarillen in Quittenessig*

(Türkische Zuckeraprikosen, mit Chilis und vielen weiteren Gewürzen, in fruchtig-süßem Quittenessig und Chardonnay konserviert)

Scharfe Gewürzmarillen passen ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch, aber auch zu Frischgerichten oder als würzige Beilage zu Desserts.

## ab 17. September 2011

### ➤ *Melonenbällchen – süß-sauer*

(Dreierlei verschiedene Melonenkugeln werden in süß-saurem Weißweinessig eingelegt und mit schönen Gewürzen gewürzt)

Melonenbällchen schmecken sehr gut zu gebratenem Fleisch, Fisch, aber auch als Beilage zu Cremes oder anderen Desserts

### ➤ *Senf-Kürbiskugeln mit Meerrettich und Gartenkräutern*

(Kürbiskugeln werden mit Meerrettich, Blüten, Kräutern und Senfmehl in einem Sud aus Apfelsaft und Essig konserviert.)

Senfkürbis empfehlen wir zu Wildgeflügel, Terrinen, Pasteten, würzigem Käse und kaltem oder warmem Rindfleisch.

## ab 24. September 2011

### ➤ *Hollerröster mit Rotwein*

(Williams Christ Birnen, Zwetschgen und Holunderbeeren mit Zimt und Nelken in kräftigem Rotwein)

Hollerröster ist eine typisch österreichische Beilage, die zu Kaiserschmarren, Grießschmarren oder anderen gebratenen Mehlspeisen serviert wird. Wir empfehlen Sie außerdem als Beilage zu Käse oder kaltem Braten.

### ➤ *Fenchel-Paprika-Marmelade mit Pernod*

(Fenchel, Paprika, Anis und weitere Gewürze werden zusammen mit Pernod zu einer köstlichen Marmelade (= Chutney) verarbeitet)

Wir empfehlen unsere Fenchel-Paprika-Marmelade zu geräuchertem Fisch oder zu rohem oder gekochtem Schinken.

Alle unsere eingemachten Obst- und Gemüsekonserven erhalten Sie in klassischen Weckgläsern (ohne Pfand). Alle Produkte nur, solange der Vorrat reicht.