

Sessler's Sammel-Rezept des Monats Juli:

Einmach-Rezept: Fruchtiges Paprikarelish

Etwa 7 Gläser je 200 ml: 500 g rote Paprikaschoten , 500 g gelbe Paprikaschoten, 250 g Gemüsezwiebeln, 100 ml Weißweinessig, 200 ml Orangensaft, 1/2 EL Paprikapulver edelsüß, 1/2 Pck. 3:1 Gelierzucker (250g), etwa 3 TL Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Paprikaschoten putzen, vierteln, in feine Streifen schneiden und je 500 g abwiegen. Gemüsezwiebeln abziehen, vierteln, in feine Scheiben schneiden und 250g abwiegen. Alle Zutaten in einem Kochtopf mit Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und etwa 8 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Relish mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Relish sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Schmeckt super zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.



FrISCHE Kräuter-Marinade für Fleisch

1/2 Bund Petersilie, 1 Chilischote, 2 Zehen Knoblauch, 3 EL Tomatenmark, Salz und Pfeffer, Öl, 1 EL Weißweinessig, 1/2 Bund Schnittlauch, 1/2 Bund Basilikum



Liebe Kundinnen und Kunden,

die Zutaten für die Rezepte erhalten Sie in unseren Bio- und Bauern-Märkten in Althengstett, Oferdingen und Renningen. Unseren Kunden beste heimische und biologisch angebaute Lebensmittel in einwandfreier Qualität zu bieten, liegt uns am Herzen. Diese Philosophie leben wir jeden Tag aufs Neue.



Die Kräuter von den Stielen befreien und zusammen mit der Chilischote, den Knoblauchzehen und dem Tomatenmark pürieren. Den Weißweinessig zugeben und nach und nach so viel Öl zugießen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist (ähnlich wie bei einem Pesto).

Mit der Paste nach Belieben Fleisch nach Wahl einreiben bzw. bestreichen und bis zum Zubereiten für mindestens 3 Stunden marinieren lassen.

Mojito - Bowle erfrischende Bowle mit Limette, Rum und Sekt

150 ml frisch gepresster Limettensaft, 60 g brauner Zucker, 100 ml weißer Rum, 5 Bio-Limetten, 1 Bund Minze, 2 Flaschen Prosecco, zerstoßenes Eis

Limettensaft mit Zucker und Rum in einem Bowle-Gefäß verrühren. Limetten heiß waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und in die Rum-Mischung geben. Minzeblätter abzupfen und ebenfalls zugeben. Kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Prosecco aufgießen und zerstoßenes Eis zufügen.



Herzlichst Ihr Sessler-Team

Info



Getreidemühle Althengstett

Im Eulert 1
75382 Althengstett
Tel: 07051-31 48
Fax: 07051-93 78 66
www.althengstetter-muehle.de



Öffnungszeiten im Bio- und Bauernmarkt der Althengstetter Mühle:

Montag bis Freitag:
9 bis 12.30 und 14 bis 18 Uhr
Samstag: 8 bis 12.30 Uhr



Getreidemühle Mühlgasse 25 71272 Renningen

Tel: 07159-70 61
Fax 07159-17 284
www.sesslermuehle.de
info@sesslermuehle.de



Öffnungszeiten im Mühlenmarkt Renningen:

Montag bis Freitag: 9 bis 18 Uhr, durchgehend geöffnet
Samstag: 9 bis 14 Uhr



Getreidemühle Oferdingen

Am Mühlwehr 16
72768 Oferdingen
Tel: 07121-96 67 0
Fax: 07121-96 67 20
www.oferdinger-muehle.de



Öffnungszeiten Bio- und Bauernmarkt der Oferdinger Mühle:

Montag bis Freitag:
9 bis 12 und 14 bis 18 Uhr,
Samstag: 9 bis 12.30 Uhr

