

# Adventskalender "herzhaft" 2022

<p><b>BBQ Sauce</b> Toll zu gegrilltem Fleisch, zum Bestreichen von gebackenen Sparerips. Auch als Dip-Sauce zu Fondue u.a.</p>	<p><b>Zucchini-Paprika-Aprikosen Relish</b> Super zu gegrillten Schweinesteaks&amp;Pute, kaltem Braten&amp;Fisch, Reisgerichten, Pellkartoffeln, Fondue, Brotaufstrich &amp; zum Dippen</p>	<p><b>Chutney WAAS "Dörre"</b> aus Trockenfrüchten Würzig, lecker &amp; schmackhaft passt zu fast allem</p>	<p><b>Rote Bete-Apfel Chutney</b> Super zu Käse, kaltem Braten, Gegrilltem und allerlei Gemüse. Köstlich auch als Dip und zu indischen Gerichten</p>	<p><b>Indisches Ananas Chutney</b> Super zu gegrilltem Geflügel, Meeresfrüchten, zu indischen od. asiatischen Gerichten, zu Rindfleisch, Raclette, Fondue uvm. Toll auch als WOK Marinade!</p>	<p><b>Birnen-Zwiebel Chutney</b> Passt zu kaltem Fleisch, mildem Käse, Fondue&amp;Raclette, zu Wild, geräuchertem Fisch, Lamm&amp;Pate, als Aufstrich&amp;zum Dippen uam. 😊 So lecker, Seien Sie kreativ!</p>	<p><b>Mango Chutney</b> Zu Geflügel, Entenbrust &amp; asiatischen &amp; indischen Gerichten, zu Gegrilltem allgemein, als Fonduesoße uvm.</p>	<p><b>Ananas-Mango Chutney</b> Super zu gegrilltem Geflügel, Gemüseterrinen, mariniertem Hering, gegrillten Sardinen, Käse, wie auch Raclette.</p>
<p><b>Relish Provencale</b> Perfekt zu Gegrilltem, zu Fisch, auf Kartoffeln, zu Fondue, Brotaufstrich, zu Stullen, zum Dippen von Taccos 😊 So lecker und würzig!</p>	<p><b>Süßkirsch-Balsamico Chutney</b> Passt zu jungem Ziegenkäse; am besten gratiniert, Manchego, gebratene Ente od. Schweinefilet. Als Beilage zu div. Vorspeisen&amp;in Salatdressings</p>	<p><b>Pflaumen-Zwiebel Chutney</b> Zu dunklen Fleischsorten, wie Wild &amp; Rind. Kräftigem Käse &amp; Fondue. Toll auch auf Blätterteig als Fingerfood!</p>	<p><b>Johannisbeer-Birnen Chutney</b> Passt zu gegrilltem Fisch, wie z. B. Dorade, Orientalischen Gerichten, zu Grillfleisch.</p>	<p><b>Apfel-Birnen-Zwiebel Chutney "mild"</b> - Passt zu kaltem Braten, Käse, indischen Gerichten, zu geräuchertem Fisch, Lamm &amp; Pate' zu Fondue.</p>	<p><b>Feigen Chutney</b> Sehr lecker zu Käse, besonders würziger Blauschimmel, auch Ziegenfrischkäse, Hartkäse und gebratener Ente. Auch als Brotaufstrich.</p>	<p><b>Aprikosen Chutney "Drachenfeuer"</b> Zu allen gegrillten Geflügelgerichten, zu Käse, zu Gegrilltem allgemein, wenn man es fruchtig mag, zu Fondue</p>	<p><b>Curry Sauce</b> Passt gut zur klassischen Currywurst, aber auch zu Gegrilltem, als Dip-Sauce zu Fondue.</p>
<p><b>Quitten-Apfel Chutney</b> Passt hervorragend zu Käse, zu Fleischgerichten, zu Raclette, zum Dippen, zu Fondue uvm. Auch als Brotaufstrich sehr köstlich * VEGAN 😊 So lecker und würzig!</p>	<p><b>Aprikosen-Möhren Chutney "oriental"</b> Passt zu gegrilltem Fisch, wie z. B. Dorade, Orientalischen Gerichten, zu Grillfleisch.</p>	<p><b>Rheingauer Landbier Soße</b> Eine Soße für vieles! Macht die Bratwurst zum Helden, das Steak zum Ritter und das Gemüse zur Prinzessin!</p>	<p><b>Ananas-Chili Soße</b> Zu gebratenem Garnelen, kreolischer &amp; asiatischer Küche, Reisgerichte, Fondue, Geflügel, Nachspeisen uvm.</p>	<p><b>Pfirsich-Paprika Chutney</b> zu Fleischfondue, hellem Grillfleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Tofu. Toll auch im Salatdressing!</p>	<p><b>Apfel-Cranberry-Walnuss Chutney</b> Köstlich zu kräftigem Käse, zu Wild, Raclette, Fondue, Flammkuchen u.a.m. Seien Sie kreativ!</p>	<p><b>Paprika-Tomaten Chutney</b> zu Fleischfondue, hellem Grillfleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Tofu. Toll auch im Salatdressing!</p>	<p><b>Tomaten-Relish</b> Passt zu Reisgerichten, gegrilltem Fleisch &amp; Gemüse. Hackbällchen &amp; Fischgerichten</p>



