

# WEINMESSE

[Rheinland-Pfalz]  
Deutschlands Weinland Nr. 1



WEINEMPFEHLUNG:  
*Spätburgunder  
kräftiger Grauburgunder  
Sauvignon Blanc*

## TRAUBEN-CHUTNEY

### ZUTATEN

Rezept für 4 Portionen

- 400 g kernlose grüne Trauben
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- 75 g Zucker
- 4 EL Weißweinessig
- 50 g gehackte Walnusskerne
- Salz, Pfeffer
- 1 EL gehackte glatte Petersilie

### SO WIRD ES GEMACHT:

*Trauben waschen und halbieren. Zwiebel hacken. Chilischote entkernen und hacken. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Mit Weißweinessig ablöschen, Zwiebeln und Chili zugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Trauben und Walnusskerne zugeben und offen 8-10 Min. köcheln lassen. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Petersilie untermischen.*

Präsentiert von:

**walch**  
KÜCHENKÜNSTLER  
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch  
Event Catering Consulting  
[www.kuechenkuenstler-walch.de](http://www.kuechenkuenstler-walch.de)  
[stefan@kuechenkuenstler-walch.de](mailto:stefan@kuechenkuenstler-walch.de)

**Bio**  
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:  
DE-ÖKO 006



# Alle Rezepte auf [www.weinmesse-rlp.de](http://www.weinmesse-rlp.de)

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz