



Glühwein-Sirup (auf Bild links)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Für 4 Flaschen von je ca. 1½ dl

5 dl Weisswein
(z. B. Chardonnay)

300g Zucker

1 Bio-Orange, abgeriebene
Schale und Saft

2 Nelken

2 Sternanis

4 Kardamomkapseln,
gequetscht

1 Zimtstange, halbiert

einige Pfefferkörner

Wein mit dem Zucker aufkochen. Orangenschale und -saft und alle restlichen Zutaten begeben, ca. 5 Min. kochen, durch ein Sieb giessen. Sirup siedend heiss mit Trichter bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen giessen, sofort verschliessen, auskühlen.

Tipp: Glühweinsirup mit Prosecco auffüllen oder zu Glace und Fruchtsalat servieren.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.

1 dl (unverdünnt): 254 kcal, E 0g, Kh 53g, F 0g



BESTELL-TIPP

Ob mundgerechte Apérohäppchen oder originell servierte Beilagen – mit den Anrichte-Förmli «petit» erzielen Sie rasch ein schönes Ergebnis.

Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website.

www.bettybossi.ch



Sellerie-Tatar

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Ergibt ca. 24 Stück

200g Sellerie, in feinen Würfeli

1 rotschaliger Apfel,
in feinen Würfeli

1 Esslöffel Zitronensaft

6 Baumnusskerne,
geröstet, fein gehackt

100g Crème fraîche

2 Esslöffel Schnittlauch,
fein geschnitten

1 Prise Zucker

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

6 Scheiben Pumpernickel,
in Vierteln

1. Sellerie, Apfel und Zitronensaft mischen. Baumnüsse, Crème fraîche und Schnittlauch dazumischen, würzen.

2. Selliemasse mit dem Betty Bossi Anrichte-Förmli «petit» auf Pumpernickel anrichten.

Tipp: Statt Pumpernickel Knäckebrot oder Toastbrot verwenden. Restliches Tatar als Dip servieren.

Portion: 244 kcal, E 5g, Kh 26g, F 13g

Crevetten-Tatar

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Ergibt ca. 24 Stück

1 frisches Eigelb

1 Teelöffel Senf

½ Teelöffel Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 dl Rapsöl (nicht kaltgepresst)

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

240g Cocktailcrevetten (Bio),
fein gehackt

1 Esslöffel Ketchup

je 1 Esslöffel glattblättrige Petersilie und Dill,
fein geschnitten

wenig Chiliflocken

6 Scheiben Toastbrot,
getoastet, in Vierteln

25g gesalzene Butter

1. Eigelb, Senf, Zitronensaft und Knoblauch in einer Schüssel mit den Schwingbesen gut verrühren. Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugiessen, würzen.

2. Crevetten und alle Zutaten bis und mit Chiliflocken begeben, mischen.

3. Toastbrot mit Butter einseitig bestreichen. Crevettenmasse mit dem Betty Bossi Anrichte-Förmli «petit» auf Toastbrot anrichten.

Tipp: Statt Crevetten Rauchlachs oder geräucherte Entenbrüstli verwenden. Restliches Tatar als Dip servieren.

Portion: 374 kcal, E 14g, Kh 11g, F 30g

Tatars vorbereiten:

Sellerie- und Crevettenmasse ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.