

# MOSER BIO BRIE



# MOSER BIO BRIE / BIO ZWIEBELCHUTNEY / BIO FRUCHT-CAKE

## Rezept für 10 Portionen

Moser Bio Brie	700 g
Bio Zwiebeln	600 g
Knoblauch	30 g
Rohrzucker	120 g
Weisswein	450 ml
Wasser, Salz, Pfeffer, Chili, Minze	
Bio Trockenfrüchte (Feigen, Datteln, Rosinen usw.)	500 g
Mandeln	80 g
Haselnüsse Ganz	200 g
Kakao	20 g
Couvertüre Dunkel	80 g

Den Brie ca. 20–30 Minuten vor dem Anrichten aus der Kühlung nehmen und portionieren.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Julienne schneiden. Den Rohrzucker karamellisieren und mit Weisswein ablöschen. Den Knoblauch und die Zwiebeln zugeben. Mit etwas Wasser aufgiessen und langsam marmeladenartig einkochen. Mit Chili, Minze, Salz und Pfeffer würzen und bis zum Anrichten stehen lassen.

Für den Bio Frucht Cake alle Trockenfrüchte kleinschneiden. Den Kakao und die Couvertüre dazugeben. Die Nüsse im Ofen bei 160°C für 8–10 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und zu den Trockenfrüchten geben. Alles mischen und unter Druck erkalten lassen. Portionieren und trocken aufbewahren.