

Pfiffiges Apfelchutney

eine Empfehlung von Enrico Schulz vom
Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde

Zutaten:

Äpfel (leicht säuerliche Sorte)

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

50 g brauner Zucker

50 ml Weißweinessig

3 EL Weißwein

3 EL Apfelsaft

4 EL Wasser

etwas geriebener Ingwer

1 Vanilleschote

Nelke, Lorbeer, Salz, Pfeffer, frische Chili

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden,
Schalotte und Knoblauch ebenfalls schälen,
danach fein hacken, zuerst Zucker in den warmen Topf geben
und etwas karamellisieren, nun Schalotte und Knoblauch hinzugeben,
mit dem Wein, Apfelsaft und Wasser ablöschen,
Vanilleschote der Länge nach halbieren und
mit restlichen Gewürzen in den Sud geben,
dabei bitte vorsichtig sein, dass man am Anfang nicht
zu viel Chilischote hinzugibt,
diesen Sud nun für einige Minuten einkochen,
danach die Apfelwürfel dazugeben und nochmals für einige
Minuten kochen lassen, Chutney in Einweggläser abfüllen,
so kann es sehr gut lagern, es passt hervorragend zu
gebratenem Geflügel, Schwein oder
einfach zum Dippen auf frischem Schwarzbrot

Probieren Sie!

Gutes Gelingen und guten Appetit

Villa Weigang

27. November 2016
11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

ADVENTSBRUNCH



Monroe

Veranstaltungen | Marlen Reppe

Leise rieselt der Schnee...

wäre dies nicht wunderbar, wenn zur Weihnachtszeit endlich mal wieder Schnee liegen würde, frostige Grade und Sonne, der Schnee unter den Schuhsohlen, knirschend... jeder Glühwein, jedes Plätzchen oder jeder Braten würde gleich viel intensiver schmecken...

Das Bewusstsein, das Jahr geht zu Ende, Besinnlichkeit und tatsächlich etwas mehr Ruhe sollten einkehren, ich meine, wir würden genau diese Empfindung verspüren. Weihnachten, Zeit für Wunschzettel, gern würde ich diesen Wunsch nach weißer Weihnacht in großen Buchstaben notieren und Sie zu unserem Adventsbrunch schon mit einem heißen Punsch statt Sekt begrüßen, nun vielleicht wird mein Wunsch gehört. Mit Freude sind wir bereits am Organisieren unseres traditionellen Adventsbrunches, der große Weihnachtsbaum für die großzügige Haushalle der Villa ist längst bestellt, die Händler für unseren kleinen individuellen Weihnachtsmarkt haben allerlei Ideen, um Sie am 27. November 2016 für erste Weihnachtsgeschenke zu begeistern.

Annette Lührs Goldschmiede / Radebeul – handgefertigte Unikate gefertigt aus qualitativ hochwertigen Materialien wie Platin, Gold und Silber kombiniert mit Perlen, Diamanten oder besonderen Steinen, die Goldschmiedearbeiten von Frau Lührs werden Sie begeistern

Ute Stiele Kreativling / Bautzen – was wäre das schönste Geschenk ohne die entsprechende Verpackung, edle Papiere, witzige Weihnachtskarten und vieles andere bietet Ihnen das Geschenk- und Bastelsortiment von Frau Stiele

Parfümerie Thiemann / Bautzen – die Düfte, dieser Welt und ganz viel mehr ... an Produkten, die nicht nur die Frauen mögen, wenn da kein Geschenk dabei sein sollte, Frau Thiemann und ihr Team sind bereit

Eventfloristik & Vinothek / Bautzen – auch in diesem Jahr wird Carola Bauriedel unser Haus im weihnachtlichen Glanz erstrahlen lassen und das eine oder andere kleine weihnachtliche Schmuckstück kann nicht nur bestaunt sondern auch für die heimische Dekoration erworben werden

"Warum in die Ferne schweifen, denn das Gute liegt so nah!"
Jürgen Bauriedel präsentiert Ihnen in diesem Jahr u. a. Weine des deutschen Jungwinzer Gerrit Walter, man darf gespannt sein

Sächsische Spirituosenfabrik Martin Wagner / Schirgiswalde – Genuss und Freude an hochwertigen und seltenen Spirituosen, in Handarbeit und nach traditioneller Weise hergestellt, Herr Wagner lässt Sie nicht nur Verkosten

Horn-Shop UG – praktische Dinge für die kreative Küche von hochwertiger Qualität, ob Stollenbrett, Buckelmesser oder ein ausgefallenes Weinglas, ich denke, auch hier werden Sie fündig werden

1. Advent

27. November 2016

Villa Weigang, Weigangstraße 1, Bautzen

Musikalische Unterhaltung

ich bin glücklich, ihn erneut gewonnen zu haben

Martin Michel (Goliath)

Speisen & Getränke

LANDHOTEL

Erbgericht Tautewalde

IN WILTHERN

immer wieder ein Genuss und ganz besonders am 1. Advent vom Landhotel Erbgericht Tautewalde verwöhnt zu werden, Herr Schulz und sein Team werden gern für Sie da sein

Preis pro Person 49,50 EUR

inkl. Buffet, Begrüßungssekt, Kaffee, Orangen-, Multi- und Apfelsaft sowie stilles Wasser in Karaffen
Kinder bis 4 Jahre kostenlos, bis 12 Jahre 50 %

Der Adventsbrunch zum 1. Advent in der Villa Weigang, unterdessen eine feste Tradition in unserem Haus, pflegen Sie diese mit mir.

Ich freue mich auf Ihre Reservierung.

Ihre Marlen Reppe

Nach Reservierung wird um Zahlung gebeten.

Monroe

Veranstaltungen | Marlen Reppe

Telefon 03591/597922, Mobil 0173/5766281
monroe-veranstaltungen@villa-weigang.de
IBAN DE90 8559 0000 0077 4069 13, BIC GENODEF1BZV
Volksbank Bautzen eG