

Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

Hier findet ihr folgende  
Rezeptvorschläge



## Zweierlei Ermschwerder Bruschetta

## Kindervatters- Witzenhäuser-Kirsch- Ravioli



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche



## Zweierlei Ermschwerder Bruscetta

**Kirsch-Ricotta / Ahle-Wurst-Gewürzschmand**



## Rezept

### Zutaten für 2 Portionen

12 Scheiben Ciabattabrot  
60 ml Olivenöl  
2 Zehen Knoblauch

300 g Witzenhäuser Süßkirschen  
1 Esslöffel Kirschessig  
1 Esslöffel Zucker  
60 g Ricottakäse  
30 g Mascarpone  
½ Limette (Saft und Abrieb)  
eine Hand voll Basilikum  
Salz und Pfeffer  
1/2 Ahle Wurst (rund) in Würfeln  
1 Becher Schmand  
20 Cornichons in kleinen Würfeln  
1 rote Zwiebel gewürfelt  
etwas Puderzucker  
etwas Dill

### Zubereitung

Das Öl mit dem klein gehackten Knoblauch vermischen und über Nacht durchziehen lassen.

Das Ciabattabrot mit Öl bestreichen (für Kirschvariante „nur“ Öl, für die Wurst-Variante mit Öl und Knoblauchstückchen) und in einem auf 200°C vorgeheizten Ofen goldbraun und knusprig rösten.

### Für die Kirsch-Variante:

Die Kirschen halbieren, entsteinen und in einen Topf geben.

Dann den Kirschessig und den Zucker mit den Kirschen vermengen und alles auf mittlerer Stufe unter Rühren aufkochen.

Sobald der Zucker aufgelöst ist alles für 5 - 10 Minuten reduzieren, bis eine eingedickte Sauce entsteht.

Während des Einkochens der Kirschen, die Mascarpone und den Ricotta vermischen und den Abrieb und Saft der Limette mit unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren des Crostini das Basilikum in feine Streifen schneiden und beiseite stellen.

Zum Servieren das Ciabattabrot auf einen Teller legen und mit der Ricotta-Creme bestreichen und 1 - 2 Löffel voll Kirschsoße auf die Creme geben. Anschließend mit den Basilikumfäden garnieren und genießen.

### Für die Ahle Wurst-Variante:

Den Schmand mit den Cornichonswürfeln, Salz und Pfeffer mischen.

Den Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und die Zwiebelwürfel dann darin glasig andünsten. Anschließend etwas abkühlen lassen und mit der Wurst mischen.

Zum Servieren das Ciabattabrot auf einen Teller legen und mit der Schmand-Creme bestreichen und 1 - 2 Löffel voll Wurst-Zwiebel-Mischung auf die Creme geben. Anschließend mit Dill garnieren.

### Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

## Kindervatters Witzenhäuser- Kirschravioli



## Rezept

### Zutaten

Nudelteig:

500 g Mehl 405  
280 g Ei  
5 g Salz

Füllung:

900 g Witzenhäuser Sauerkirschen, entsteint (auch tiefgefroren möglich)  
80 g Zucker  
30 g dunkler Balsamicoessig  
10 g Witzenhäuser Kirschessig  
10 g Steakpfeffer Gewürzmischung Rodeo  
900 g Frischkäse, natur  
2 g Madras Curry  
100 g Rucola, gehackt  
3 g Salz  
30 g Paniermehl  
1 Ei

### Zubereitung

Erst den Zucker karamellisieren lassen. Als nächstes Sauerkirschen, dunkeln Essig, Kirschessig und Steakpfeffer dazugeben. Die Flüssigkeit etwas einkochen, bis sie dickflüssig ist. Dann abkühlen lassen.

Nun Frischkäse, Madras Curry, gehackten Rucola, Salz und Paniermehl unterheben.

Den Nudelteig dünn ausrollen und in zehn Rechtecke von 15 x 7 cm einteilen. Darauf die Füllung verteilen, die Rechtecke zusammenklappen und die Ränder festdrücken.

Die Ravioli vier Minuten in leicht gesalzenem Wasser vorkochen. Dann entweder schockfrostern oder in Butter anbraten.

**Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!**

