Gelatine von Piccalilly



Zutaten

450 g

- Für das Piccalilly
- 3 l Wasser
- 1 l Naturessig
- 2,5 kg Gemüse (Blumenkohl, Romanesco, Broccoli. Karotten, Zwiebeln)
- 500 g saure Gurken in Würfeln
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- 100 g Bresc Ras el Hanout
- 60 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 30 g Kurkuma
- 30 g Senfpoeder
- Pfeffer und Salz
- Für die Gelatine
- 500 g
- 40 g Gelcrema

Zubereitung

Zuerst das Pikcalilly machen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und Wasser, Essig und Salz zum Kochen bringen. Das Gemüse bissfest kochen. Die Hälfte der Feuchtigkeit weg tun. Aus den restlichen Zutaten einen Brei machen und unter Rühren in die Flüssigkeit geben. Zum Kochen bringen und kurz garen. Dann das Gemüse und die saure Gurke dazugeben und zusammen garen. Bei Bedarf noch würzen. Etwas zurück kühlen. Für die Piccalilli-Gelatine. 500 g Piccalilly fein pürieren.
Die Gelcrema mit dem Stabmixer oder Turbomixer untermischen.

Gebrauchte bresc Produkte



Ingwer & Limette WOK 450g



Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000