

Presseinformation

Den Sommer genießen mit Dahlmann Catering: SAUERKIRSCH-CHUTNEY als perfekter Begleiter zu Ihrem Barbecue

(München, 31. Juli 2014) Sommer-Zeit ist Barbecue-Zeit – aber für Dahlmann Catering auch die Erntezeit der Sauerkirschen auf den familieneigenen Streuobstwiesen im oberfränkischen Mittelehrenbach. Aus den frisch geernteten Kirschen lässt sich, neben Marmelade und süßen Desserts, ein fruchtiger Barbecue-Dip herstellen, der auch wunderbar mit Blauschimmelkäse oder Wildfleisch kombinierbar ist.

Für ein Sauerkirsch Chutney benötigt man: 500g Sauerkirschen, 50g braunen Zucker, 1 kleine, fein gehackte Schalotte, 3 EL Dahlmann Ingwersirup, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 TL Pflanzenöl, schwarzen Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Meersalz.

Die Zubereitung: Zunächst die Kirschen waschen und entsteinen. Die Schalottenwürfel im Öl glasig dünsten, Kirschen dazugeben und mit dem Zucker zum Kochen bringen. Den Ingwersirup und das Lorbeerblatt untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chutney unter ständigem Rühren dick einkochen. Das Chutney ist fertig, wenn die Kirschen zerfallen sind und die gesamte Fruchtmasse nur noch wenig Flüssigkeit enthält. In saubere Gläschen füllen, luftdicht verschließen und bis zum Abkühlen auf den Kopf stellen.

Dahlmann Catering, einer der führenden Premium-Caterer in Deutschland, verwendet für dieses Rezept ausschließlich Kirschen aus dem eigenen Anbau. Neben den 400 Kirschbäumen werden dort weitere 100 Renekloden- und Mirabellen-, 200 Zwetschgen-, 100 Birnen- und Apfelbäume naturnah bewirtschaftet. Dabei setzt die Familie Dahlmann auf die Erhaltung alter, traditionsreicher Sorten – wie zum Beispiel die Apfelsorten Rambur, Kaiser-Wilhelm und Boskoop oder Sußbirne und Mollabusch bei den Birnen. Dahlmann Catering bevorzugt regionale Erzeugnisse aus eigenem Anbau und bringt diese Produkte selbstverständlich auch bei Kundenveranstaltungen ein.

Über Dahlmann Catering

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week. Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem ganzheitlichen Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz. Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit „HORST ESSKULTUR-BAR“ und „Daily Highlight“ auch eigene Event Locations.