



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Vier verschiedene Tapas

Besugo al Horno (Graubarsch aus dem Ofen mit Kartoffeln und Tomaten)

Melocotones al vino (Gekochter Pfirsich mit Wein)

Zutaten:

Zubereitung:

Melocotones al vino (Gekochter Pfirsich mit Wein)

1 kg	Pfirsich
1 l	Rotwein (Rioja)
250 g	Zucker
1 Stk.	Orange
1 Stk.	Zimtstange

Pfirsiche schälen, halbieren und entsteinen.
Orangen schälen und Schale beiseite legen.
Wein mit Orangenschale, Zucker und Zimtstange in einem Topf erhitzen. Nach 10 Minuten die Pfirsiche zufügen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten leicht kochen. Abkühlen lassen. Die Pfirsiche in eine tiefe Form geben und mit ihrem Saft begießen. Die Form in den Kühlschrank stellen.
Orangenschale und Zimtstange entfernen und servieren.