

Zwetschgen-Apfel-Chutney

EIN SÜSS-SAURER ALLROUNDER



HOBBY-MEISTERKOCH-LEVEL



4 Personen



2 Stunden

ZUTATEN

- 700 g Zwetschgen
- 300 g Äpfel
- 200 g Zwiebeln
- 1 große Knoblauchzehe
- 150 ml Rotwein
- 100 ml Apfelessig
- 50 g Ingwer
- 1 Chilishote (nach Bedarf)
- Korianderbeeren,
- Sternanis, Zimtstange
- 500 g Gelierzucker 2:1

PASST ZU

Käse, gegrilltes Fleisch, zu Reisgerichten und Curry

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel würfeln und in Öl anschwitzen. Gehackte Knoblauchzehen, gehackten Ingwer, Korianderbeeren, Sternanis und Zimtstange dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Apfelessig ablöschen und die halbierten und entsteinten Zwetschgen dazugeben.
3. Mit Rotwein aufgießen und die geriebenen Äpfel dazugeben.
4. Alles eine halbe Stunde köcheln lassen. Anschließend den Gelierzucker einrühren, die Chilischoten dazugeben und nochmals für eine halbe Stunde köcheln lassen.

Küchengheimnis

Probieren Sie es auch als Topping für Burger oder als Würze zu Reisgerichten und Currys. Ein Traum!

Für alle Rezepte:
QR-Code scannen

