Birnen-Chutney

Dieses Birnen-Chutney ist eine köstliche Möglichkeit, reife Birnen zu verarbeiten. Eine besondere Beilage, die jede Käseplatte, Raclette, oder gegrilltes Fleisch aufwertet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Birnen (geschält und entkernt)
250 ml	Weißweinessig
150 g	brauner Zucker
10 g	Ingwer (frischer)
0.5 TL	Chiliflocken
1 Stk.	Rote Zwiebel (große)

Zubereitung

1. Für das **Birnen-Chutney** die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In kleine gleichmäßige Stücke schneiden und die geschälte rote Zwiebel klein zerhacken. Den frischen Ingwer schälen und fein reiben.

2. Den braunen Zucker in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur langsam karamellisieren lassen. Dabei gut aufpassen, damit der Zucker nicht zu dunkel wird. Sobald der Zucker geschmolzen und goldbraun karamellisiert ist, vorsichtig mit dem Weißweinessig ablöschen. Dabei kann die Mischung kurz stark aufschäumen. Alles unter Rühren weiter erhitzen, bis sich das Karamell vollständig im Essig aufgelöst hat. Nun die Birnen- und Zwiebelstücke, den geriebenen Ingwer und die Chiliflocken hinzufügen.

3. Das Birnen-Chutney etwa 30 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Das Chutney ist fertig, sobald die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist und eine dickliche, kompottartige Konsistenz entstanden ist. Das fertige Chutney noch heiß in sorgfältig ausgekochte Schraubgläser füllen. Die Gläser sofort fest verschließen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Das fruchtig-würzige Birnen-Chutney passt besonders gut zu kräftigem Käse, Camembert, Bergkäse oder Ziegenkäse. Auch zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, einer Käseplatte, Raclette oder auf frischem Brot ist es eine köstliche Ergänzung. Wer es gerne etwas schärfer mag, kann die Menge der Chiliflocken nach Geschmack erhöhen.