# Feigenchutney

Das Feigenchutney ist eine köstliche Beilage zu Süßspeisen und passt auch wunderbar zu Käse. Mit diesem Rezept gelingt die Zubereitung sicher.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 EL | Distelöl |
| 20 g | Ingwer |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Sternanis |
| 2 Stk. | Kardamom |
| 300 g | Zwiebel |
| 100 g | Marillen |
| 2 EL | Weißweinessig |
| 250 ml | Rotwein |
| 70 g | Zucker |
| 8 Stk. | Feigen |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für das **Feigenchutney** Knoblauch, Sternanis, Kardamom und Ingwer in heißem Öl andünsten. Marillen und Zwiebeln dazugeben, alles zusammen ca. 3 Minuten garen.

2. Mit Wein auffüllen, Essig und Zucker hinzufügen und bei wiederholtem Rühren ca. 15 Minuten einkochen lassen. Zuletzt die Feigen dazugeben und weitere 3 Minuten kochen lassen.

3. Das Feigenchutney abkühlen lassen, salzen und pfeffern. In heiß ausgewaschene Gläser füllen und sofort verschließen.

## Tipp

Feigenchutney im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.