

## 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	<a href="#">Ingwer</a>
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Sternanis
2 Stk.	Kardamom
300 g	Zwiebeln
90 g	<a href="#">Marillen</a>
2 EL	Weißweinessig
240 ml	Rotwein
70 g	<a href="#">Zucker</a>
8 Stk.	<a href="#">Feigen</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## 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.