

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	Zwiebeln
90 g	Marillen
2 EL	Weißweinessig
240 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.