Holunderbeeren-Chutney

Das Rezept für Holunder-Chutney ist ein echter Allrounder: fruchtig, würzig und leicht süß – perfekt zu Käseplatten, Wildgerichten oder als aromatisches Mitbringsel aus der Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Holunderbeeren
400 g	Äpfel
3 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Frischer Ingwer (1 cm)
50 g	Rosinen
150 g	brauner Zucker
150 ml	Aceto Balsamico rosso
1 TL	Senfkörner
1 Prise	Zimt
1 Prise	Gewürznelken (gemahlen)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **Holunderbeeren-Chutney** die Beeren waschen und abzupfen, Handschuhe verwenden. Die Äpfel waschen, halbieren, vierteln und entkernen. Die Schalotten schälen grob zerhacken, frischen Ingwer reiben.

2. Nun die Zutaten mit **Rosinen**, Zucker, Balsamico Essig, Senfkörnern, Zimt, Gewürznelken-Pulver und Salz in einen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze zirka 1 Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit mehrmals umrühren. Heiß in sterile Gläser füllen und verschließen.

Tipp

Das Holunderbeeren-Chutney lässt sich problemlos einige Monate im Kühlschrank aufbewahren.