Marillen-Chutney

Das süßsaure Marillen-Chutney ist eine wunderbare Beilage zu vielen Fleischgerichten. Das Rezept gelingt denkbar einfach, ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

800 g	Marillen (entsteint)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Chilischoten
300 g	Zucker
1 TL	Senfkörner
100 ml	Weinessig
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **Marillen-Chutney** die Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Danach in kleine Stück schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein zerhacken, Chilischoten fein hacken.

2. Jetzt alle Zutaten mit Zucker, Senfkörnern, Weißweinessig und Salz in einem Kochtopf aufkochen lassen. Bei mittlerer Temperatur zirka 40-45 Minuten köcheln und eindicken lassen. Direkt danach in sterile Gläser füllen und kühl und trocken lagern.

Tipp

Kühl und trocken gelagert ist das Marillen-Chutney über mehrere Monate haltbar. Geöffnetes Chutney im Kühlschrank aufbewahrt, innerhalb einer Woche verbrauchen.