

# 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   | <a href="#">Marillen</a> (entsteint) |
| 2 Stk.  | <a href="#">Zwiebel</a>              |
| 2 Stk.  | Chilischoten                         |
| 300 g   | <a href="#">Zucker</a>               |
| 1 TL    | Senfkörner                           |
| 100 ml  | Weinessig                            |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                 |

## 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.