Rote Rüben-Chutney

Chutneys sind ungeheuer beliebt und dieses Rezept ist ein echter kulinarischer Leckerbissen. Das Rote Rüben-Chutney verwöhnt den Gaumen und begeistert die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Rote Rüben
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Orangen (Schale und Saft davon)
2 TL	Senfsamen
1 TL	Koriandersaat
0.5 TL	Nelkenpulver
0.5 TL	Zimt
400 ml	Rotweinessig
400 g	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für das Rote Rüben-Chutney die roten Rüben schälen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Äpfel schälen und fein reiben. Rote Rüben, Zwiebeln und Äpfel in einen großen Topf geben und erhitzen.

2. Mit Rotweinessig auffüllen und mit Orangensaft, -schale, Senfsamen, Koriander, Nelkenpulver, Zimt und braunem Zucker würzen. Alles gut verrühren und ca. 60 Minuten lang kochen.

3. Wenn die roten Rüben weich gekocht sind, das Chutney in sterilisierte Gläser füllen und

sofort verschließen. Die Gläser kopfüber stellen und abkühlen lassen. Bis zum Servieren an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Tipp

Das Rote Rüben-Chutney schmeckt hervorragend zu Räucherschinken oder Roastbeef. Richtig gelagert ist es bis zu 6 Monate lang haltbar.