

Zwetschgen-Chutney

Das Zwetschgen-Chutney nach diesem Rezept ist ein richtiges Multitalent, das zu Fisch, Wild, asiatischen Gerichten und Käse gleichermaßen lecker schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

| | |
|---------|----------------------------------|
| 400 g | Zwetschken |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Ingwer |
| 80 g | Zucker (braunen) |
| 5 EL | Aceto Balsamico |
| 3 Stk. | Sternanis |
| 0.5 TL | Nelkenpulver |
| 0.5 TL | Zimtpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für das Zwetschgen-Chutney als erstes die Zwetschgen gut waschen und trocknen. Dann

der Länge nach aufschneiden und die Steine herauslösen. Fruchtfleisch klein schneiden. Ingwer und Zwiebel pellen und fein hacken.

2. Balsamico-Essig und braunen Zucker in einen Topf geben. Langsam erhitzen und dabei rühren, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Anschließend das Fruchtfleisch sowie die Ingwer- und Zwiebelstücke zufügen. Zimtpulver, Nelkenpulver und Sternanis ebenfalls einrühren. Bei niedriger Hitze rund 35 Minuten lang einkochen lassen und dabei mehrfach umrühren.
3. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist und die Masse eine geleeartige Konsistenz annimmt, ist das Chutney fertig.
4. Während das Chutney kocht, die Marmeladengläser mit heißem Wasser sterilisieren. Das Zwetschgen-Chutney zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken, verschließen und auf den Kopf stellen, bis die Masse abgekühlt ist.

Tipp

Das Zwetschgen-Chutney eignet sich sehr gut als kleines Geschenk und ist etwa ein halbes Jahr lang haltbar, wenn es gut verschlossen und dunkel gelagert wird.