Zwetschken-Chutney

Das Rezept für Zwetschken-Chutney ist die perfekte Mischung aus süß, sauer und würzig. Ideal zu Käseplatten, Wildgerichten oder zu gebratenem Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 kg	Zwetschken (vollreife)
1 TL	Salz
150 g	Zucker
150 ml	Aceto Balsamico rosso
200 g	Zwiebel rot
20 g	Ingwer (frisch)
1 Prise	Kardamom (gemahlen)
1 Prise	Zimtpulver
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Prise	Nelkenpulver
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das würzige **Zwetschken-Chutney** die entsteinten und halbierten Zwetschken in eine Schüssel geben, mit Zucker und Salz vermengen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Rote Zwiebeln und Ingwer schälen, sehr fein würfeln und zu den Zwetschken geben. Den Balsamico Essig hinzufügen und alles in einem großen Topf einmal aufkochen lassen.Die Hitze reduzieren und das Chutney bei kleiner Flamme langsam zirka 40 Minuten einköcheln lassen. Besonders gegen Ende häufig umrühren, da die dicke Masse leicht anbrennen kann.

2. Kardamom, Zimtpulver, geriebene Muskatnuss und Nelkenpulver hinzufügen. Nach Geschmack mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abrunden. Für eine feinere Konsistenz

das Chutney nach Belieben pürieren. Sofort heiß in saubere Twist-Off-Gläser füllen, fest verschließen und auskühlen lassen. Kühl und dunkel gelagert hält sich das Zwetschken-Chutney mehrere Monate.

Tipp