

Zutaten für ca. 3 Gläser à 400 ml

ZWETSCHGEN-CHUTNEY

*600 g Zwetschgen
200 g rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer
1 EL Koriandersamen
2 EL Olivenöl
100–150 g brauner Zucker
200 ml Balsamico (dunkel)
2 Lorbeerblätter
2 kleine Zimtstangen
Meersalz, Cayennepfeffer*

Zwetschgen entsteinen und klein schneiden, Zwiebeln klein schneiden ebenso den Ingwer und den Knoblauch. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Öl glasig dünsten. Dann die Zwetschgen unterrühren und kurz mitdünsten. Danach die restlichen Zutaten zugeben und bei mittlerer Hitze zwischen 30 und 60 Minuten köcheln lassen (je nach gewünschter Konsistenz). Gelegentliches Umrühren nicht vergessen, damit die Masse nicht anbrennt. Die Lorbeerblätter und die Zimtstangen entfernen. Das heiße Chutney in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen. So hält sich das Chutney mehrere Monate.

*Passt perfekt zu Roastbeef, Schweinefleisch und Wildgerichten.
Tipp: Dieses Chutney kann anstelle von Zimt auch mit zerdrücktem Rosmarin gewürzt werden.*