MIRABELLEN UND ZWETSCHGEN-CHUTNEY

Schwierigkeit: einfach / ca. 0 Min. Arbeitszeit

Aus heimischen Früchten des Spätsommers, wie Zwetschgen und Mirabellen, kann man außer Marmelade auch mal ein Chutney zubereiten. Das passt richtig gut zu Käse oder Fleisch. Hier findet ihr das Rezept.

ZUTATEN

ca. 3 Glässchen

1 kg	Mirabellen oder Zwetschgen
250 gr	Zwiebeln
200 gr	Zucker
200 ml	Essig
1 TL	Salz

ZUBEREITUNG

Die Mirabellen oder Zwetschgen entkernen und klein schneiden, die Zwiebeln klein würfeln. Dann zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Topf und bei mittlerer Hitze eine Stunde einkochen lassen, zwischendurch immer mal wieder umrühren. Besonders am Ende der Kochzeit öfters umrühren, damit die flüssige Masse nicht anbrennt. Es kann auch etwas länger als eine Stunde dauern, je nachdem wie groß die Mirabellenstücke sind oder wie dick die Schale. Die eingekochte Masse in abgekochte oder mit kochendem Wasser gereinigte Einmachgläser geben und fertig.

Wem das Chutney zu stückig ist, kann es auch auf die gewünschte Konsistenz pürieren.

Wer es würzig mag, kann noch

1 kleine Chili

5 Nelken oder 1 TL Nelkenpulver

1 TL Kardamom

1 TL Zit

etwas frisch geriebenen Muskat

und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.