

RAN AN DIE OBSTRESTE



SÜSS-SÄUERLICHES CHUTNEY

- ca. 500 g übrig gebliebenes Obst, z.B. Aprikosen, Zwetschgen, Stachelbeeren, Birnen
- 250 ml Essig
- 1 Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz
- evtl. Chili, Pfefferkörner, Senfkörner

1. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel oder dünne Ringe und dünste diese in 1 EL ÖL an.
2. Schneide das Obst in kleine Stücke.
3. Gebe Zucker, Essig, das Obst sowie die restlichen Zutaten hinzu und rühre alles gut um.
4. Bringe das Chutney zum Kochen und lasse es anschließend bei mittlerer Temperatur für ca. 20 Minuten köcheln.

Tipp:

Noch heiß in sterile Einmachgläser abgefüllt, ist das Chutney einige Monate haltbar.
Du kannst auch Gemüsereste wie Kürbis, Rote Bete oder Zucchini verwenden.