



Ananas-Chili Chutney

Rezept vom Süße Küche-Team

Zutaten:

700 g	Ananas
200 g	Schalotten
6	Lorbeerblätter
1 EL	Wacholderbeeren
100 g	Rosinen
200 ml	süß-saure Chilisauce
250 ml	Wasser
200 ml	Weißweinessig
100 g	SweetFamily Einmachzucker

Zubereitung:

Den Schopf der Ananas abschneiden. Die Ananas vierteln, den holzigen Mittelteil sowie die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch abwägen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten vermischen und in einem weiten Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Die Zubereitung ohne Deckel bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach erfolgreicher Tellerprobe die Lorbeerblätter entfernen, das Chutney sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Zubereitungszeit:

60 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Nährwerte:

pro 100 g enthalten ca.

86.8	kcal
363	kJ
1.40	Eiweis (g)
18.0	Kohlenhydrate (g)
0.508	Fett (g)