REZEPT FÜR ANANAS-CHILI-CHUTNEY | SWEETFAMILY

ANANAS-CHILI-CHUTNEY

Schwierigkeitsgrad: normal

50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

1	Ananas (ca. 1 kg)
200 g	Schalotten
6	Lorbeerblätter
1 EL	Wacholderbeeren
100 g	Rosinen
200 ml	süß-saure Chilisauce
200 ml	Weißweinessig
100 g	SweetFamily Einmachzucker

Zubereitung

86	1	18	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
100 g enthalten ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Ananas schälen, vierteln und den holzigen Mittelteil entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden (ergibt ca. 700 g). Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Beides mit übrigen Zutaten und 250 ml Wasser in einem weiten Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

2. Chutney offen bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten dicklich einköcheln lassen, dabei anfangs gelegentlich, zum Ende der Garzeit häufig rühren, damit es nicht ansetzt. Lorbeerblätter entfernen, abschmecken und Chutney sofort randvoll in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.