WÜRZIGES BIRNEN-CHUTNEY MIT ROSINEN | SWEETFAMILY

BIRNEN-CHUTNEY MIT ROSINEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Gläser à ca. 225 ml | 45 Min. | plus Abkühlzeit

Zutaten

300 g	Zwiebeln
2-3	Rosmarinzweige
1 kg	feste, aromatische Birnen (z.B. Williams Christ)
50 g	Rosinen
150 g	SweetFamily Einmachzucker
150 ml	Apfelessig
6	Pimentkörner
6	Gewürznelken
Salz	und Pfeffer

Zubereitung

150	1	34	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Zutaten vorbereiten:

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und hacken. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Vorbereitete Zutaten mit Rosinen, Einmachzucker und Essig in einen Topf geben.

Würzen und garen:

2. Pimentkörner und Nelken in einen Einmal-Teefilter oder eine Gewürzkugel geben. Verschließen, mit 2 TL Salz zu den Birnen geben und mit Pfeffer würzen. Alles zugedeckt aufkochen und ca. 15 Minuten weich garen, dabei gelegentlich umrühren. Bei Bedarf wenig Wasser zufügen, damit die Zubereitung nicht ansetzt.

Zerdrücken und abfüllen:

3. Gewürzbeutel oder -kugel entfernen und Chutney mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heißes Chutney sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Das Birnen-Chutney passt gut zu Geflügel- und Schweinebraten oder Currygerichten.