

BIRNEN-CHUTNEY MIT ROSINEN



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



4282

ZUBEREITUNG

150

Kcal

pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

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.

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.

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.

Obst: Birne **Gemüse:** Zwiebel **Kraut und Gewürz:** Rosmarin