

Birnen-Chutney

schmeckt gut zu Käse oder Ofengemüse

4 Gläser

1 kg	Birnen
4	Zwiebeln
4 cm	Ingwer
8 EL	brauner Zucker
2 TL	Chiliflocken
480 ml	Apfelessig



Birne schälen und in grobe Würfel schneiden.

Zwiebeln grob würfeln.

Ingwer in kleine Würfelchen schneiden.

Birnenwürfel, Zwiebelwürfel, Ingwerwürfel, braunen Zucker und Chiliflocken mischen

Auf mittlerer Stufe die Mischung etwas andünsten.

Mit einem Schluck Essig ablöschen.

Sobald der Essig verdampft ist,

wieder etwas Essig zugeben.

usw bis der Essig komplett aufgebraucht ist.

Dabei ständig umrühren, bis die Birnen weichgekocht sind und leicht zerfallen.

Dies kann bis zu 30 Minuten dauern.



Jeweils ein Glas (à 220 ml) mit heißem Wasser ausspülen.

Das heiße Chutney sofort hinein füllen, mit dem Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Unser Tipp

Wenn dir der Essiggeschmack zu intensiv ist, kannst du ein Drittel der Essigmenge durch Wasser ersetzen.