

Mirabellen-Chutney

fruchtig, scharf, exotisch

1,5 kg	Mirabellen, vorbereitet gewogen
250 g	brauner Zucker
5	Chilischoten, getrocknet, gemörsert
2 EL	Gewürzmischung Ras-el-Hanout
3 kleine	Zwiebeln, gehackt
2 kleine	Knoblauchzehen, gehackt
150 ml	weißer Balsamico
1 TL	Salz



Alle Zutaten mischen und in einen ausreichend großen Topf geben.
Aufkochen und dann bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.
In vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.