

Pfirsich-Fenchel-Chutney mit Thymian

Zutaten:

350 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
150 g Fenchel (vorbereitet gewogen)
150 g Staudensellerie (vorbereitet gewogen)
100 g Schalotten (vorbereitet gewogen)
1 Limette , unbehandelt
150 ml Apfelessig
1 EL frischer Thymian
1/2 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)
etwa 2 TL Tabascoße
etwa 2 TL Salz



1. Vorbereiten: Pfirsiche waschen, entsteinen, fein schneiden und 350 g abwiegen. Fenchel und Staudensellerie putzen, fein schneiden und je 150 g abwiegen. Schalotten abziehen, fein schneiden und 100 g abwiegen. Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale mit einem Zestenreißer abreiben und den Saft auspressen. 150 ml Apfelessig abmessen.

2. Zubereiten: Früchte, Gemüse, Limettenschale und -saft, Essig und Thymianblättchen in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 5 Min. (dann hat das Gemüse noch etwas "Biss") unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und vom Herd nehmen. Kochgut evtl. abschäumen, mit Tabasco und Salz abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 6 g, kJ: 113, kcal: 27

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Besonders lecker schmeckt das Chutney zu gegrilltem Feta-, Schaf- oder Ziegenkäse.
- Wenn Sie das Gemüse etwas weicher mögen, dann lassen Sie das Chutney etwa 10 Min. kochen.
- Statt Pfirsichen können Sie auch Nektarinen verwenden.