


Beerenchutney mit Senf

Ein fruchtiges Chutney mit gemischten Beeren, Rotwein und süßem Senf schmeckt sehr gut zu würzigem Käse und Brot.

etwa 48 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

etwa 750 g gemischtes Beerenobst
z.B. Himbeeren, Brombeeren,
schwarze und rote Johannisbeeren
200 ml Rotwein
etwa 2 TL süßer Senf
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre (250 g)
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie koche ich ein fruchtiges Chutney aus gemischten Beerenfrüchten?:

1 Beeren vorbereiten:

Beerenobst evtl. waschen, verlesen und 700 g abwiegen. 200 ml Rotwein abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Chutney kochen:

Beeren, Rotwein und Senf mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr Oetker Zitronensäure unterrühren.

3 Chutney in Gläser füllen:

Chutney bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Chutney kann auch mit tiefgekühlten Beeren gekocht werden. Dafür die tiefgekühlten Früchte auftauen lassen und den aufgetauten Saft mitverwenden.
- Statt mit Gelierzucker für Beerenkonfitüre das Chutney mit 1/2 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra zubereiten.
- Nach Belieben das Chutney kurz pürieren.

