


Birnenchutney

Dieses leckere Birnenchutney ist mit Curry und Rosmarin verfeinert und schmeckt herrlich fruchtig. Dieses Birnenchutney verfeinert jede Käseplatte.

etwa 44 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für etwa 5 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

500 g reife Birnen (vorbereitet gewogen)
100 g rote Zwiebeln
1 gestr. TL Curry
1 TL gehackter Rosmarin
100 ml Apfelessig
150 ml Apfelsaft (Handelsware)
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)
2 TL süßer Senf
etwa ½ TL Salz

Wie koche ich ein leckeres Birnenchutney?:

1 Birnenchutney vorbereiten:

Birnen schälen, sehr fein schneiden und 500 g abwiegen. Zwiebeln abziehen und sehr fein würfeln. 100 ml Essig und 150 ml Apfelsaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Birnenchutney kochen:

Birnenwürfel, Zwiebelwürfel, Essig, Apfelsaft, Curry, gehackter Rosmarin und Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und mind. 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Die Birnen sollen noch bissfest sein.

3 Birnenchutney in Gläser füllen:

Chutney mit Salz und süßem Senf abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Birnenchutney passt prima zu Gegrilltem, z. B. Hähnchenfleisch und zu Käseplatten.

