

# Birnenchutney

Ein feuriges Chutney mit Birnen, Chilli und vielen Gewürzen

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Birnen (vorbereitet gewogen)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück Ingwer  
1 rote Chilischote  
2 EL Rosinen  
100 ml Weißweinessig  
1 Msp. gemahlene Gewürznelken  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL brauner Zucker  
etwa 1 TL Salz  
½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

## 1 Vorbereiten:

Birnen schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, Chilischote putzen und alles zusammen mit den Rosinen fein hacken. 100 ml Essig abmessen.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Gewürze, Zitronensaft, Essig und braunen Zucker mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und mind. 3 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischem Ingwer können Sie auch 1 TL gemahlene Ingwer verwenden.
- Sehr gut passt das Chutney zu Geflügel und hellem Fleisch.



## Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) ·  
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)