

Cranberry-Zwiebel-Chutney

Diese fruchtig-würzige Cranberrysoße passt gut zu Gegrilltem und zu Käse

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g rote Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
150 ml Rotwein
200 ml Rotweinessig
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
250 g Cranberrys (Abtropfgew.)
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1 (250 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie koche ich eine würzige Cranberrysoße?:

① Gläser vorbereiten:

② Zwiebeln vorbereiten:

Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 300 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

③ Chutney kochen:

Zwiebeln, Rotwein, Essig, Likör, Cranberrys mit Saft und ein 1/2 Pck. Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **5 Min. sprudelnd kochen**. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal sprudelnd aufkochen.

④ Chutney in Gläser abfüllen:

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 fruchtige Cranberry-Zwiebel-Chutney passt super zu Baguette, Käse und Rotwein.

