

Erdbeer-Chutney nach madagassischer Art

Ein würziges Chutney mit Erdbeeren und Zwiebeln als Soße zu gegrilltem Fleisch

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
200 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
125 ml Himbeeressig
etwa 3 TL Salz
1 TL grüner Pfeffer (grob zerstoßen)
½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 800 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, sehr fein würfeln und 200 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren, Zwiebeln und Essig mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 10 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und grünem Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

1 Portion = 25 g