

Mirabellen-Chutney

Scharfes Chutney mit Paprika und Mirabellen mit Chilischote, Rosmarin und Balsamico abgeschmeckt.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g rote Paprikaschoten
(vorbereitet gewogen)
100 g rote Zwiebeln (vorbereitet
gewogen)
1 Knoblauchzehe
500 g Mirabellen (vorbereitet
gewogen)
1 rote Chilischote
2 EL Olivenöl
75 ml Balsamico Bianco
1 TL gehackter Rosmarin
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1 (250 g)
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie koche ich ein scharfes Mirabellen-Chutney mit Paprika?:

1 Vorbereiten:

Paprikaschoten putzen, fein würfeln und 250 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 100 g abwiegen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Mirabellen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Chilischote putzen und fein schneiden. **Hinweis:** Da Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Chutney kochen:

Öl in einem Kochtopf erhitzen. Paprikawürfel, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mirabellen, Chilischote, Rosmarin und Essig zugeben und mit Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 5 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.



3 Chutney in Gläser füllen:

Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Chutney passt sehr gut zu Gegrilltem, z. B. zu Hähnchenspießen.
- Das Chutney ist max. 6 Monate haltbar.

