

# Orientalisches Birnen-Chutney

Leckere Birnen kombiniert mit Datteln, Feigen und orientalischen Gewürzen.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Birnen (vorbereitet gewogen)  
50 g getrocknete Datteln  
50 g getrocknete Feigen  
80 g rote Zwiebeln  
100 ml Balsamico Bianco  
125 ml klarer Apfelsaft  
2 Sternanis  
2 Gewürznelken  
½ Zimtstange  
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super  
3:1  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Wie koche ich ein orientalisches Birnen-Chutney?:

### 1 Vorbereiten:

Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und 600 g abwägen. Trockenfrüchte fein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Essig und Apfelsaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Chutney kochen:

Alle Zutaten und die Gewürze mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und mind. 3 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. 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.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Chutney passt gut zu einem herzhaften Käse.
- Die stückigen Gewürze können auch in einem verschlossenem Papierfilter mitgekocht und anschließend entfernt werden.

