

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

1 Vorbereiten:

Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und 600 g abwägen. Trockenfrüchte fein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Essig und Apfelsaft abmessen.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten und die Gewürze mit Super 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 und 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Chutney passt gut zu einem herzhaften Käse.
- Sie können die stückigen Gewürze auch in einem verschlossenem Papierfilter mitkochen und anschließend entfernen.