

Rhabarber-Chutney

Ein süß-pikantes Chutney zu gegrilltem Fleisch

etwa 13 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Pinienkerne
750 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
250 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
300 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
250 g rote Zwiebeln
100 g Rosinen
250 ml Balsamico-Essig
2 EL Senfkörner
1 Zimtstange
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
etwa 2 ½ TL Salz
etwa 2 ½ TL Cayennepfeffer
1 TL gemahlener Ingwer
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller etwas abkühlen lassen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in etwa 1 cm große Stücke schneiden und 750 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 250 g abwiegen. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und 300 g abwiegen. Rote Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 250 g abwiegen. 100 g Rosinen abwiegen. 250 ml Essig abmessen.

2 Zubereiten:

Früchte und Gemüse, Pinienkerne, Essig, Senfkörner, Zimtstange und Finesse mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren, Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Gewürzen abschmecken, Zimtstange entfernen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt der Pinienkerne können Sie auch gestiftelte Mandeln verwenden.

1 Portion = 25 g

