


Samtiges Brombeer-Schalotten-Chutney

Würziges Chutney mit frischem Thymian - der perfekte Begleiter zu Käse oder gegrilltem Fleisch.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g passierte Brombeeren (von etwa 1 kg frischen oder tiefgekühlten Brombeeren)
200 g Schalotten (vorbereitet gewogen)
10 Zweige frischer Thymian
150 ml Rotwein- oder Balsamico-Essig
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre (250 g)
½ gestr. TL gemahlener Piment
5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
etwa 2 TL Salz
Cayennepfeffer

Wie koche ich ein Brombeer-Schalotten-Chutney?:

① Vorbereiten:

Brombeeren verlesen oder auftauen lassen, durch ein Sieb passieren und 750 g abwiegen. Schalotten abziehen, halbieren, längs in Streifen schneiden und 200 g abwiegen. Thymian waschen und hacken. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Chutney kochen:

Brombeeren, Schalotten und Essig mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Thymian, Piment, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Salz hinzufügen. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und **mind. 5 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:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und Lorbeerblätter entfernen. Chutney mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken und das Chutney 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 schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch.

