

# Saures Stachelbeer-Kirsch-Chutney

Eine pikante Soße mit Kirschen und Stachelbeeren zum Grillabend

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

800 g Stachelbeeren (vorbereitet gewogen)  
300 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)  
200 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)  
250 ml Apfelessig  
1 Zimtstange  
1 gestr. TL Cayennepfeffer  
1 TL Ingwer (gemahlen)  
1 gestr. TL gemahlener Piment  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)  
Salz

## 1 Vorbereiten:

Stachelbeeren waschen, putzen, halbieren und 800 g abwiegen. Kirschen waschen, entsteinen, halbieren und 300 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 200 g abwiegen. 250 ml Essig abmessen.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Zwiebeln, Essig, Zimtstange, Gewürze und Finesse mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 5 Min. sprudelnd kochen**. Mit Salz abschmecken und die Zimtstange entfernen. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, 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

- Sie können auch grüne und rote Stachelbeeren gemischt verwenden.