

Würziges Heidelbeer-Chutney

Ein fruchtiges Chutney mit ausgewählten Gewürzen.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g Heidelbeeren (Blaubeeren, vorbereitet gewogen)
150 g Schalotten (vorbereitet gewogen)
etwa 2 ½ Chilischoten getrocknet
150 ml Himbeeressig
1 EL Korianderkörner
1 EL Senfkörner
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)
etwa 1 ½ TL Salz

1 Vorbereiten:

Heidelbeeren verlesen, waschen und 900 g abwiegen. Schalotten abziehen, fein würfeln und 150 g abwiegen. Chilischoten zerkleinern. 150 ml Himbeeressig abmessen. Die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen.

2 Zubereiten:

Heidelbeeren, Schalotten, Chili, Essig, Koriander- und Senfkörner und Finesse mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf **unter Rühren** zum Kochen bringen und 5 Min. kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.