

# Zitrus-Chutney

Chutney zu Grillfleisch, Lamm, Rind, Geflügel

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- ½ TL Korianderkörner
- 10 g Ingwer
- 600 g Zitronenfilets (vorbereitet gewogen) (von etwa 1,2 kg Zitronen)
- 200 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) (von etwa 3 Orangen)
- ½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)
- 100 g brauner Zucker
- 100 g getrocknete Cranberrys
- ½ TL Salz
- 100 ml Balsamico-Essig
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken

## 1 Vorbereiten:

Koriander in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze rösten und mit einem Mörser zerdrücken. Ingwer schälen und fein hacken. Zitronen heiß waschen, trockenreiben, Schale fein abreiben. Zitronen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen und insgesamt 600 g abwägen. Orangen ebenfalls schälen, filetieren, Saft dabei auffangen und 200 g abwägen. Zitronen-, Orangenfilets, Zitronenschale, Gelierzucker, brauner Zucker, Salz, Cranberrys, Ingwer und Essig in einem großen Kochtopf vermischen.

## 2 Zubereiten:

Koriander, Sternanis, Zimtstange und Nelken in einen Papierfilter geben, gut verschließen und zu dem Zitronenansatz geben. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Gewürzsäckchen entfernen. Chutney abschmecken 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

- Das Chutney zu Grillfleisch, z. B. Lamm, Rind servieren.

