Rezept

Mirabellen-Chutney

Ein Rezept von Mirabellen-Chutney, am 29.04.2024

Zutaten

1,5 kg	Mirabellen
1 TL	Pimentkörner
1 TL	Kreuzkümmel
2	Knoblauchzehen
250 ml	Weißwein
50 ml	Apfelessig
	Salz
1 EL	Senfkörner
1 TL	Korianderkörner
2	Sternanis
1	rote Chilischote
200 g	brauner Zucker
40 g	gehackte Mandeln
1 Prise	Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER MIT BÜGELVERSCHLUSS À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Mirabellen waschen, entsteinen und vierteln. Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Dann abkühlen lassen und fein mahlen. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Wein mit Zucker und Essig aufkochen. Mirabellen, Gewürze, Knoblauch und Chili dazugeben und die Mischung offen ca. 15 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen die Mandeln rösten und unter das Chutney rühren. Chutney mit Salz und Currypulver würzen und heiß in die Gläser füllen. Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen. Passt zu Fisch und Geflügel.