Rezept

Pflaumen-Cranberry-Chutney

Ein Rezept von Pflaumen-Cranberry-Chutney, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	blaue oder rote Pflaumen
	½-1 große rote Chilischote
150 ml	Weißweinessig
2 EL	Vanillezucker
	½ TL gemahlener Zimt
1	große rote Zwiebel
50 g	getrocknete Cranberrys
75 g	weißer oder brauner Zucker
3	Nelken
	Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 600 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden (es sollten 450 g sein). Die Zwiebel schälen, der Länge nach halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die Chilischote waschen, entstielen und fein hacken.

2. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten einkochen lassen. Dabei öfter umrühren und darauf achten, dass nichts am Topfboden ansetzt. Vor allem zum Ende hin dickt das Chutney recht stark ein.

3. Wenn das Chutney vollständig eingedickt ist (also dickflüssig und zäh ist), in die Gläser füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.