

Rezept

Spätsommer-Chutney

Ein Rezept von Spätsommer-Chutney, am 25.04.2024

Zutaten

250 g gelbe Kirschtomaten	2 Nektarinen
100 g getrocknete Aprikosen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	½-1 große rote Chilischote
150 g Zucker	150 ml Weißweinessig
1 Prise feines Meersalz	1 Sternanis
1 TL Schwarzkümmel	Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und vierteln. Nektarinen vierteln, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch (es sollten 150 g sein) wie die Aprikosen klein würfeln. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chilis waschen, entstielen, fein hacken.
2. Alle Zutaten (bis auf den Schwarzkümmel) in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren in 25-30 Minuten einkochen lassen. Dabei ab und zu probieren und den Sternanis entfernen, wenn sein Aroma zu kräftig werden sollte.
3. Wenn das Chutney vollständig eingedickt ist (also dickflüssig und zäh ist), noch den Schwarzkümmel unterrühren. Das Chutney in die Gläser füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.