

## Rezept

# Birnenchutney

Ein Rezept von Birnenchutney, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> große Birnen (à ca. 400 g)	<b>150 ml</b> Birnendicksaft
<b>1 TL</b> Zitronensäure	<b>100 ml</b> Apfelessig
<b>8</b> Stängel Zitronenthymian	<b>200 g</b> weiße Zwiebeln
<b>20 g</b> frischer Ingwer	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	frisch gemahlener Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Schraub- oder Weckgläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Die Birnenviertel in ca. 1 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Birnendicksaft, Zitronensäure und Essig darübergeben.
2. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zwiebeln und Ingwer schälen und beides fein hacken. Das Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen, Zwiebeln und Ingwer darin glasig dünsten. Die Birnen mit dem Saft dazugeben, dann offen bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Das Chutney mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser verschließen. Das Chutney abkühlen lassen und bis zum Verschenken in den Kühlschrank stellen. Passt sehr gut zu Wild.