

Rezept

Birnenchutney

Ein Rezept von Birnenchutney, am 29.03.2023

Zutaten

2 große Birnen (à ca. 400 g)	150 ml Birnendicksaft
1 TL Zitronensäure	100 ml Apfelessig
8 Stängel Zitronenthymian	200 g weiße Zwiebeln
20 g frischer Ingwer	2 EL 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 darübergießen.

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.