

## Rezept

# Kirsch-Chutney

Ein Rezept von Kirsch-Chutney, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Süßkirschen	<b>1</b> kleine rote Zwiebel
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 Stück</b> Ingwer
<b>70 ml</b> Weißweinessig	<b>100 g</b> brauner Zucker
<b>4 EL</b> Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)	<b>1/2 TL</b> gemahlener Piment (ersatzweise 1 Nelke, gemörsert)
Salz	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: 5-6 Monate

## Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, die Stiele abzupfen, die Früchte halbieren und entkernen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min glasig andünsten, nicht bräunen. Inzwischen den Ingwer schälen und fein reiben. Zur Zwiebel geben und 1 Min. mitdünsten.
2. Die Zwiebel-Ingwer-Mischung mit dem Essig ablöschen. Zucker, Kirschen, Limettensaft und Piment dazugeben.
3. Das Ganze bei mittlerer Hitze offen 30-40 Min. unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Gegen Ende der Kochzeit mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Chutney ist fertig, wenn der Topfboden noch mit etwas Flüssigkeit bedeckt ist. Es soll nicht die ganze Flüssigkeit eingekocht werden, da die Mischung nach dem Abfüllen in die Gläser (oder nach dem Abkühlen) noch eindickt.
5. Das Chutney in vorbereitete Gläser füllen und im Kühlschrank lagern, dort hält es einige Monate.