

Rezept

Korianderchutney

Ein Rezept von Korianderchutney, am 24.09.2023

Zutaten

1 TL Kreuzkümmel	3-5 Chilischoten
1 TL Salz	3-4 Bund Koriandergrün (abgezupft ca. 100 g)
1/2 unbehandelte Zitrone	4 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Kreuzkümmel in einem kleinen Topf ohne Fett rösten, bis die Körner duften, herausnehmen und in einen Mörser oder Blitzhacker geben. Chilis waschen, in Stücke schneiden und mit Salz und Kreuzkümmel dazugeben. Alles zerkleinern.

2. Koriander nur falls nötig waschen, sehr gut trockenschleudern, die Blättchen abzupfen. Koriander zu den Gewürzen geben, zu einer Paste pürieren. Zitrone waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen, beides unter das Chutney rühren. In sterilisierte Gläser füllen, glatt streichen und mit etwas Öl luftdicht abdecken. Im Kühlschrank aufbewahren.