

Rezept

Manchego mit Kirschchutney

Ein Rezept von Manchego mit Kirschchutney, am 24.02.2024

Zutaten

500 g Sauerkirschen	4 EL brauner Zucker
4 EL Weißweinessig	1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
1 Sternanis	1 kleine Stange Zimt
1 getrocknete Chilischote	Salz
Pfeffer	600 g reifer Manchego (spanischer Schafmilchkäse, in 2 keilförmigen Stücken)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entsteinen, mit Zucker und Essig in einen Topf geben. Den Ingwer schälen und fein hacken. Mit Sternanis und Zimt dazugeben, die Chilischote dazubröseln. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 10 Min. einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Zimtstange und Sternanis entfernen. Das Chutney salzen und pfeffern, in ein Schälchen füllen und auf eine große Platte stellen. (Sie können das Chutney schon einige Tage vorher zubereiten: Dann kochend heiß in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, die Gläser verschließen und 10 Min. auf den Kopf stellen.)
3. Den Käse von der Rinde befreien und quer in ca. 3 mm dicke Dreiecke schneiden. Die Käsedreiecke um das Chutney herum anrichten, mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen. Zum Servieren rechtzeitig wieder aus dem Kühlschrank nehmen, damit der Käse und das Chutney Zimmertemperatur haben.