

Rezept

Pfirsich-Chutney

Ein Rezept von Pfirsich-Chutney, am 04.06.2023

Zutaten

| | |
|----------------------------|--|
| 4-5 Pfirsiche (etwa 600 g) | 1 Stange Zitronengras |
| 1 grüne Chilischote | je 2 TL Kreuzkümmel- und Koriandersamen |
| Saft von 1 großen Zitrone | 2 TL grüne Pfefferkörner (am besten frische, aber eingelegte aus dem Glas gehen auch) |
| 100 g Zucker | 1 Prise gemahlener Zimt |
| Salz | 2 Stängel Minze |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser von je etwa 200 ml Inhalt: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Haut der Pfirsiche abziehen. Bei vollreifen Früchten geht das ganz einfach, bei etwas festeren muss man nachhelfen. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen und kalt abschrecken, die Haut mit einem kleinen Messer anstechen und abziehen. Pfirsiche halbieren, vom Kern befreien und in feine Schnitze schneiden.
2. Vom Zitronengras die äußere Schicht, das untere und das obere Ende abschneiden. Zitronengras waschen und ganz fein hacken. Die Chilischote waschen und den Stiel abschneiden. Schote mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Ein Pfännchen erhitzen, Kreuzkümmel und Koriander hineingeben und unter Rühren 1-2 Minuten rösten, bis sie würzig duften. In den Mörser umfüllen und zerstoßen.
3. Pfirsiche mit Zitronengras, Chili, Gewürzmischung und Zitronensaft in einen Topf füllen. Frische Pfefferkörner waschen und abzupfen, eingelegte abtropfen lassen. Mit dem Zucker, dem Zimt und 1 TL Salz unter die Pfirsiche mischen, alles erwärmen. Chutney bei schwacher Hitze offen etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis es dickflüssig wird.
4. Minze abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Minzestreifen unter das Chutney mischen. Chutney in heiß ausgespülte und abgetropfte Schraubgläser füllen und gleich verschließen.