

Rezept

Stachelbeerchutney

Ein Rezept von Stachelbeerchutney, am 01.06.2023

Zutaten

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 750 g Stachelbeeren | 3 Schalotten |
| 150 g Zucker | 100 ml Weißweinessig |
| 150 ml heller Traubensaft | 1 EL Currypulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (je ca. ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Stachelbeeren waschen, putzen und halbieren. Schalotten schälen und fein würfeln. Zucker mit Essig und Saft in einem Topf kurz aufkochen lassen. Stachelbeeren, Schalotten und Currypulver dazugeben und unter gelegentlichem Rühren in 10-15 Min. dicklich einkochen lassen. In Gläser füllen und z. B. zu Gegrilltem servieren.