

Rezept

Zitronenchutney

Ein Rezept von Zitronenchutney, am 27.04.2024

Zutaten

| | |
|---|-------------------------------|
| 4 Bio-Zitronen (ca. 750 g) | Meersalz |
| 4 weiße Zwiebeln | 4 Stängel Zitronengras |
| 1 TL Korianderkörner | 250 g Zucker |
| 1/2 Bund Thai-Basilikum (Asienladen) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Weckgläser à 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Zitronen waschen und in kochendem Wasser ca. 5 Min. kochen. Dann abgießen, mit frischem Wasser wieder aufkochen und weitere 5 Min. kochen. Erneut abgießen, wieder mit frischem Wasser aufkochen und weitere 5 Min. kochen. Die Zitronen anschließend in kochendem Salzwasser zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 3 Std. köcheln lassen. Die Zitronen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Früchte quer halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen. Schale und Fruchtfleisch hacken.
2. Zwiebeln schälen und würfeln. Vom Zitronengras die trockenen äußeren Blätter entfernen, die Stängel längs vierteln und dann quer fein schneiden. Zwiebeln, Zitronengras, Korianderkörner mit 350 ml Wasser in einem Topf zugedeckt ca. 20 Min. dünsten, bis die Zwiebeln weich sind.
3. Zitronen und Zucker zu den Zwiebeln geben und offen in ca. 25 Min. einkochen lassen. Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken, zum Chutney geben und 1-2 Min. mitkochen. Die kochend heiße Masse sofort in Schraubdeckelgläser füllen und die Gläser verschließen.