

## Rezept

# Zwetschgenchutney

Ein Rezept von Zwetschgenchutney, am 16.12.2025

## Zutaten

<b>450 g</b>	Zwetschgen (ersatzweise rote Pflaumen)	<b>1</b>	große rote Zwiebel
<b>1 Stück</b>	frischer Ingwer (ca. 5 cm)	<b>90 g</b>	brauner Zucker
<b>5 EL</b>	Aceto balsamico	<b>3</b>	Sternanis
<b>je 1/4 TL</b>	gemahlene Nelken und Zimtpulver		Salz
	Pfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Gläser (à ca. 150 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Zwetschgen waschen und längs halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf Zucker und Essig unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwiebel, Zwetschgen und die Gewürze hinzufügen und alles bei kleiner bis mittlerer Hitze 30-40 Min. köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verkocht ist und die Masse eine marmeladenartige Konsistenz hat. Dabei immer wieder umrühren.
2. Das Chutney mit Salz und Pfeffer würzen, in saubere Schraubgläser füllen und sofort verschließen, für 10 Min. auf den Deckel stellen und abkühlen lassen. Kühl gelagert ist das Chutney ca. 6 Monate haltbar. Es schmeckt zu Käse, Kartoffel- oder Steckrübenpuffern.