

Rezept

Zwetschgenchutney mit Wacholderbeeren

Ein Rezept von Zwetschgenchutney mit Wacholderbeeren, am 30.04.2025

Zutaten

1 Schalotte	200 g Zwetschgen
1 Wacholderbeere	3 Gewürznelken
1 TL Senfsamen	1 TL Ingwerpulver
1 Prise Zimtpulver	1 Prise Pul Biber (türkische Gewürzmischung)
50 g Rohrohrzucker	3 cl weißer oder brauner Rum (40 - 54 Vol.-%; nach Belieben)
100 ml Orangensaft	50 ml Rotweinessig
3 EL Korinthen (oder Rosinen)	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Zwetschgen waschen, mit einem sauberen Küchentuch trocken reiben, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgenhälften in grobe Stücke schneiden. Die Wacholderbeere mit einem Messer etwas andrücken.
2. Zwetschgen, Schalotte und Wacholderbeere mit Nelken, Senfsamen, Ingwer, Zimt, Pul Biber und dem Zucker in einem Topf erhitzen und leicht karamellisieren lassen.
3. Nach Belieben mit Rum ablöschen und diesen etwas verkochen lassen. Den Orangensaft und den Essig dazugießen und die Korinthen hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze offen 8 - 10 Min. einkochen lassen.
4. Das Zwetschgenchutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Es passt gut zu Ente und Gans, aber auch zu Wild - etwa Rehbraten (siehe Cleveres Dazu Seite 85), Hirsch oder Wildschwein - und Roastbeef. Neben Senf ist es auch eine perfekte Abrundung für eine Käseplatte.