

Sommerliches Beeren-Chutney

Zutaten:

- 500 g Beeren, gemischt (frisch oder TK)
- 50 g Zucker
- 100 ml Balsamico Bianco
- ½ TL Salz
- 5 Schalotten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Peperoni
- 1 TL Zimt, gemahlen
- ½ TL Piment, gemahlen
- 2 Msp. Nelke, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 1 TL Cumin (Kreuzkümmel), gemahlen



Zubereitung:

Die Schalotten und die Peperoni fein würfeln. Dann alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und bei niedriger Hitze etwa 20-30 Minuten köcheln lassen bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist und das Chutney eine marmeladenähnliche Konsistenz hat.

In saubere, gegebenenfalls ausgekochte Gläser füllen, zuschrauben und diese auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Das Rezept reicht für 2 kleine Gläser á 175 ml.