

Bing Cherry Chutney - Kirsch-Chutney

Kategorien: Chutney, Einmachen, Kirsche

Zutaten für: 1 Liter

600	Gramm	Süßkirschen; entsteint
1		Rote Paprikaschote
		Stielansatz und Samen
		Entfernt, feingewürfelt
60	Gramm	Rote Zwiebeln
		Feingewürfelt
2	Essl.	Ingwer, frisch; feingehackt
200	Gramm	Helle Sultaninen
1	klein.	Rote Chilischote
		Getrocknet; zerrieben
1	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Zimtpulver
250	Gramm	Zucker
125	ml	Apfelessig

Anleitung:

Alle Zutaten in einen gusseisernen Topf geben und aufkochenlassen, dann ei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren im offenen Topf 30 Minuten köcheln.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Chutney auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Zugedeckt kalt stellen. Fest verschlossen hält sich das Chutney bis zu 6 Wochen im Kühlschrank.

Die Würzsauce passt hervorragend zu Wildgeflügel, gebratener Schweinelende oder zu Truthahn an Thanksgiving. Wer es etwas herber mag, verwendet statt mildem Apfelessig einen Rotweinessig.