

Birnen - Chutney

Kategorien: Chutney, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Feste Birnen
2	klein.	Säurliche Äpfel
2		Zwiebeln
1	Stück	Ingwerwurzel (5 cm lang)
150	Gramm	Rosinen
1	Teel.	Salz
1	Essl.	Senfkörner
1	Prise	Cayennepfeffer
2		Gewürznelken
1/4	Ltr.	Rotweinessig
500	Gramm	Brauner Kandiszucker

Anleitung:

Die Birnen und Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Alles mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und in etwa 30 bis 40 Minuten zu einer dicken Masse kochen lassen, dabei häufig umrühren. In Gläser füllen und verschliessen. Im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit drei bis vier Wochen.