

Feigen - Chutney

Kategorien: Grundlagen, Chutney

Zutaten für: 1 Rezept

700	Gramm	Gruene Feigen
250	Gramm	Zwiebeln
90	Gramm	Entsteinte Datteln
80	Gramm	Rosinen
1	Essl.	Ingwer; frisch gerieben
600	ml	Weisser Essig
250	Gramm	Brauner Zucker
1/2	Teel.	Salz
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Feigen, Zwiebeln und Datteln kleinschneiden und zusammen mit den Rosinen und dem Ingwer in eine Schuessel geben. Essig und Zucker aufkochen, daruebergiessen und ueber Nacht stehenlassen. Am naechsten Tag auf kleinem Feuer langsam zum Kochen bringen und Einkochen lassen.