

Holunderbeer - Chutney

Kategorien: Marmelade, Einmachen, Chutney

Zutaten für: 1 Angabe

500	Gramm	Holunderbeeren
500	Gramm	Weintrauben, kernlos
500	Gramm	Zwiebeln
500	Gramm	Birnen
500	Gramm	Zwetschgen
400	Gramm	Sellerieknolle
125	ml	Essigessenz
125	ml	Weißwein
700	Gramm	Brauner Zucker
1	Stück	Ingwerwurzel, kleines
2		Gewürznelken
		Salz
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Die Holunderbeeren von den Stielen streifen, mit wenig Wasser ca. 15 Minuten kochen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Mit halbierten Trauben, Zwiebelvierteln, Birnenspalten, entsteinten Zwetschgen, Selleriestiften, Essig, Wein und Zucker auf großer Gasflamme aufkochen. Ingwerstücke und Nelken zugeben und alle Zutaten auf kleiner Gasflamme im offenen Topf köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Ab und zu umrühren. Zum Schluß mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Als Beigabe zu Braten, Aufschnitt und Geflügel.

:Stichworte : Aufschnitt, Braten, Chutney, Eingemacht, Geflügel
: : Holunderbeere
:Zusatz :
: : Kochzeit
: : ca. 75 Minuten
: : Vorbereitungszeit
: : ca. 45 Minuten