

Malayisches - Chutney

Kategorien: Konserve, Chutney, Pfirsich

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Pfirsiche; nicht ganz reife
1/4	Ltr.	Weinessig
100	Gramm	Salz
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Chilipulver
150	Gramm	Kandierter Ingwer
1		Knoblauchzehe

Anleitung:

Die geschaelten und entsteinten Pfirsiche kurz in Essig tauchen und durch ein grobes Sieb druecken. Ingwer feinhacken und zusammen mit dem feingeschnittenen Knoblauch, den Pfirsichstueckchen, Salz, Zucker und Chilipulver in den Essig ruehren. In ein Glas fuellen, mit Zellophan verschliessen und 2 Wochen in der Sonne stehen lassen.

Zu Schweine- oder Entenfleisch passt dieses Chutney besonders gut.