

## Orangen - Preiselbeer - Chutney

Kategorien: Chutney, Küche, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Preiselbeerkonfituere
2		Orangen
3	Essl.	Melasse; o. Birnendicksaft
1	Teel.	Zimt
1	Essl.	Madeira
1	Spur	Cayennepfeffer

### Anleitung:

Die Orangen gut waschen, in ganz duennen Scheiben und diese in kleine Stuecke schneiden. Die Melasse erhitzen, die Orangenstuecklein samt Zimt, Madeira und Cayenne dazugeben und alles sanft karamelisieren, Bis der Orangensaft etwas eingekocht ist. Zuletz die Preiselbeerkonfituere dazugeben und noch kurz fertig kochen. Warm zu Truthan, Wild, heissem Schinken, zu Schweinsbraten und zu Kaltem Fleisch oder Aufschnitt.