

Zwiebel - Chutney 2

Kategorien: Chutney, Gemüse, Einmachen

Zutaten für: 1 Liter

1	kg	Zwiebeln
1/4	Ltr.	Weißweinessig
6		Rote Chilischoten
15	Gramm	Frischer Ingwer
75	Gramm	Zucker
2	Essl.	Honig
1	Teel.	Salz

Anleitung:

Die Zwiebeln pellen und vierteln. Mit Weißweinessig in einen Topf geben und bei milder Hitze zum Kochen bringen. Die Chilischoten putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Chilischoten, Ingwer, Zucker, Honig und Salz in einen Topf geben. 2 l Wasser dazugießen und 2 1/2 bis 3 Stunden bei milder Hitze einkochen lassen, bis das Chutney zu karamelisieren beginnt. In ein vorbereitetes Glas füllen, verschließen, kalt werden lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Es hält sich unangebrochen 6 Wochen.