

## Zwiebel - Chutney mit Dörrfrüchten

Kategorien: Aufbau, Chutney, Zwiebel, Dorrobst

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Zwiebel
250	Gramm	Getrocknete Aprikosen
250	Gramm	Getrocknete Pflaumen
		Entsteint
350	Gramm	Weiche Speckbirnen
20	Gramm	Ingwer; gerieben
600	ml	Apfelessig
500	Gramm	Rohzucker
1		Zimtstengel
1/2	Teel.	Grobes Meersalz
1	Teel.	Orangenschale

*REF*

---

Tele ??/?? Vermittelt von  
-- R.Gagnaux

### Anleitung:

Zwiebeln und Doerrfruechte im Mixer ziemlich fein, aber nicht zu Mus "puerieren". In einer Pfanne den Essig mit Salz, Gewuerzen und Orangensschale erhitzen, Zwiebel und Fruechte zugeben und alles einmal richtig aufkochen lassen. Dann die Masse ungedeckt mindestens eine Stunde auf kleinem Feuer leise weiterkoecheln, bis eine dickfluessige, marmeladenaehnliche Masse entsteht.

Nun das Chutney in heiss in saubere Marmeladeglaeser oder Steingutgefaesse abfuellen, und sofort mit Paraffin, mit Marmeladenpapier oder bei Schraubglaesern mit dem Deckel verschliessen. Vor dem Gebrauch muss das Chutney mindestens 5 bis 6 Wochen reifern, erst dann entwickelt es seine Wuerze.

Schmeckt zu: fettigem Fleisch, Wild, Pasteten, warmem Schinken.