

Chutney vom Roten Weinbergpfirsich

Kategorien: Chutney, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Quelle:

<http://www.rezepte-gratis.de>
-- Erfasst *RK* 02.11.09 von
-- Konrad Heizmann

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren behutsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
2. die Mischung zum Kochen bringen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren etwa eine Stunde köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist und sich keine Flüssigkeit mehr absetzt
3. das Chutney in vorgewärmte, saubere Gläser füllen und mit Twistoff-Deckeln fest verschliessen
4. bis zum Öffnen mindestens zwei Monate im Glas reifen lassen. Dabei kühl, trocken und dunkel aufbewahren.

Tipp: Dieses Chutney schmeckt hervorragend zu reifem Camembert und Hartkäse, zu geräuchertem Geflügel, Lamm, Schinken und Wild.