

Stachelbeerchutney

Das fruchtige Chutney überzeugt durch seine ausgewogene Balance zwischen Süße und Schärfe. Dieses Chutney passt zu Grillfleisch, kaltem Braten, Schinken, Käse oder einfach pur aufs Brot.

Zutaten:

- 1 kg Stachelbeeren, fest, jedoch mit Aroma
- 200 g Zucker, braun
- 25 g Ingwer fein gehackt
- 200 g Zwiebeln
- 2 Chilischoten
- 300 ml Weinessig
- 100 ml Apfelessig
- 3 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 100 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

- Die Stachelbeeren waschen und Stiel und Blütenansatz entfernen. Die Chili, den Ingwer und die Zwiebeln werden fein gehackt. Mit der Auswahl der Chilischoten bestimmt man auch gleichzeitig den Schärfegrad des Chutneys.
- In einem geeigneten Topf bringt man dann den Essig zum Kochen und löst darin den braunen Zucker auf. Anschließend gibt die Stachelbeeren und alle anderen Zutaten bis auf den Gelierzucker mit in den Topf und kocht das Chutney bei mäßiger Hitze ein, bis es eindickt und eine musartige Konsistenz bekommt. Das Einkochen dauert dabei 60 Minuten und muss regelmäßig durchgerührt werden.
- Sobald der Großteil der Flüssigkeit verkocht ist und die gewünschte Konsistenz erreicht ist, gibt man den Gelierzucker hinzu, kocht es nochmal auf und lässt es dann 5 Minuten auf niedriger Stufe simmern.
- Das heiße Chutney in Twist-Off-Gläser füllen und auf den Kopf stellen.

Das Chutney kann problemlos bis zu sechs Monate aufbewahrt werden.