

# Birnen-Zwiebel-Chutney

Saucen&Marinaden

## Zutaten (4 Gläser à 450ml)

- » 750g Birne(n)
- » 250g Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 125g Backpflaumen
- » 1/8l Weißwein-Essig
- » 100ml Zitronensaft
- » 2 TL gem. Koriander
- » 2 TL Pfeffer
- » 1 TL Cayennepfeffer
- » 1 EL Ingwer
- » 2 TL Salz
- » 250g Gelierzucker (2:1)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Birnen waschen, nicht schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Birnen in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Backpflaumen würfeln. Alles mit Essig, Zitronensaft und den Gewürzen verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

2. 35-40min bei mittlerer Hitze kochen lassen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Gelierzucker in eine Schüssel geben und kräftig umrühren, damit sich das Pektin gut verteilt. 250g Gelierzucker abmessen und dem Einmachgut zufügen, wieder zum Kochen bringen und 4min sprudelnd kochen lassen.

3. Das Chutney heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

angelegt am: 14.09.2004

Rezept-Nr: 1302

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke