Ananas Fenchel Chutney

Dauer:	15 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Zutaten:

Equipment:

1	Pfanne

Gewürze & Zutaten:

1	Ananas
3	Fenchelknollen
0,7 l	Holunderblütensirup
1	Vanilleschote
1 Prise	Mondamin
2	Limetten (Abrieb & Saft)
1 EL	Steak Royal Pfeffermischung
1 EL	Anispulver
10 g	Pastis

Zubereitung

1 Ananas und Fenchelknollen in feine Würfel schneiden, anrösten und in ca. 0,7 l Holunderblütensirup zusammen mit der Vanilleschote bissfest garen. Die Masse sollte gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein. Anschließend mit Mondamin dickflüssig abbinden.

2 Zum Schluss die Limetten (Abrieb und Saft), unsere Gewürzmischung “Steak Royal”, das Anispulver und Pastis zufügen und durchziehen lassen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim