

Birne | Johannisbeere | Kubeben Pfeffer | Chutney

Dauer: 15 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten für 750 g Chutney:

Equipment:

1 eher flachen Topf
1 Schneebesen

Gewürze & Zutaten:

120 G Zucker
120 ml Essig hell
100 ml Wasser
2 EL Speisestärke
1 große feste Birne (Williams oder Abate) in 0,5 cm Würfel geschnitten (ca. 220 g)
250 G Johannisbeeren frisch, geputzt
2,5 G Kubeben Pfeffer
3 EL Honig

Zubereitung

1 Zunächst in einem eher flachen Topf mit ausreichend Grundfläche den Zucker erhitzen, bis er zerläuft. Mit dem Essig ablöschen, Wasser angießen und aufkochen.

2 Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und mit einem Schneebesen langsam in die kochende Flüssigkeit einschwingen, bis der Sud recht dickflüssig abgebunden ist. Die Birnenstücke zugeben, einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

3 Jetzt die Johannisbeeren und den Kubeben Pfeffer zugeben und den Sud noch etwa 10 Minuten heiß ziehen lassen, ohne zu kochen (ca. 90 Grad). Die Früchte sollen pochieren. Zum Schluss den Honig unterziehen, dann umfüllen und kalt stellen.

4 Tipp: Das Chutney vorsichtshalber etwas dickflüssiger binden, da die Früchte nach dem Erkalten etwas nachwässern. Außerdem kann man ein zu dickes Chutney mit etwas Wasser wieder verdünnen. Übrigens je „trockener“, also fester, das Chutney, umso länger ist es haltbar! (2 Wochen im Kühlschrank).

5 Passt zu: Wild, Wildgeflügel, Teriyaki, geschmortem Gemüse