Fenchel | Ananas | Safran | Melange Noir | Chutney

Dauer:	15 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Zutaten für ca. 600 g Chutney:

Equipment:

1	eher flachen Topf
1	Schneebesen

Gewürze & Zutaten:

100 G	Zucker
150 G	Fenchel in 0,5 cm große Würfel geschnitten
50 G	Ingwer, geschält und fein gehackt
350 G	Ananas, geschält und in 0,5 cm große Würfel geschnitten (1/2 große Ananas)
130 ml	Essig, hell
100 ml	Wasser
1	Prise Safranfäden
2 EL	angerührte Speisestärke
1 MSP	Melange Noir

Zubereitung

1. Zunächst in einem eher flachen Topf mit ausreichend Grundfläche den Zucker erhitzen, bis er zu goldenem Karamell wird. Sofort den geschnittenen Fenchel und den Ingwer zugeben, 2 Minuten anrösten. Dann die Ananaswürfel zugeben, kurz mit rösten und mit dem Essig ablöschen.
2. Das Wasser angießen, den Safran zugeben und aufkochen.
3. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und mit einem Schneebesen langsam in die kochende Masse einschwingen, bis der Sud leicht dickflüssig abgebunden ist. Nun die Hitze reduzieren, sodass der Sud nur noch leicht köchelt. Melange Noir zugeben und unter gelegentlichem Rühren langsam weiter einkochen, bis das Chutney dickflüssig wie Marmelade ist. Auskühlen lassen.
4. Tipp: Das Chutney vorsichtshalber etwas dickflüssiger binden, bzw. einkochen, 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 ist, umso länger ist es haltbar! (2 Wochen im Kühlschrank)
5. Passt gut zu: Gegrilltem Fleisch, Wild, asiatischem Huhn, geschmortem Chicorée oder auf der Haut gebratenem Fisch.

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim