

## Pflaumen | Birnen | Tonkazucker | Berberitze | Chutney

Dauer: 15 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Zutaten für ca. 700 g Chutney:

#### Equipment:

1 eher flachen Topf  
1 Schneebesen

#### Gewürze & Zutaten:

150 G Tonkazucker  
4 feste rote Pflaumen in 0,5 cm große Stücke geschnitten (250 g)  
130 ml Rotweinessig  
200 ml Wasser  
2 EL Speisestärke  
1 große Birne (Williams oder Abate) geschält und gewürfelt (250 g)  
10 G getrocknete Beberitzen

## Zubereitung

- 1 Zunächst in einem eher flachen Topf mit ausreichend Grundfläche den Zucker erhitzen, bis er zerläuft. Sofort die geschnittenen Pflaumen zugeben, kurz anschwitzen und mit dem Rotweinessig ablöschen.
- 2 Wasser angießen und aufkochen.
- 3 Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und mit einem Schneebesen langsam in die kochende Masse einschwingen, bis der Sud recht dickflüssig abgebunden ist. Nun die Hitze reduzieren, dass der Sud nur noch leicht köchelt.
- 4 Jetzt die Birnen und die Beberitzen zugeben und den Sud noch etwa 10 Minuten heiß ziehen lassen, ohne zu kochen (ca. 90 Grad). Die Birne soll pochieren. Dann umfüllen und sofort kalt stellen.
- 5 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).
- 6 Passt zu: Wild, Wildgeflügel, Taube, Truthahn, Kaninchen, Schwein und Kohlgemüse