

Kochen

Sven Bach

Montag, 19.08.2024

Zwetschgen-Chutney

Zutaten

- 1 kg Zwetschgen
- 2 Schalotten (fein gewürfelt)
- 2 EL Balsamessig
- 3 EL Portwein
- 5 gestr. EL brauner Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 gestr. EL Ingwer (fein gehackt)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen und entkernen. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken, die Schalotten halbieren und in feine Scheiben schneiden.
2. Aus 5 Esslöffeln Wasser, Balsamico und Portwein mit Zucker, die Zitronenschale und den Gewürzen einen Sud kochen. Pflaumen und Zwiebeln hinzugeben und bei geschlossenem Deckel einige Minuten kochen, bis die Pflaumen zerfallen.
3. Dann im offenen Topf auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz einer Marmelade hat. Da Pflaumen leicht anbrennen sollte man das Fruchtmus häufig umrühren.
4. Zum Schluss Lorbeerblatt und Zimtstange aus dem Chutney fischen, mit Salz und Zucker abschmecken und heiß in Marmeladengläser füllen.