



CHUTNEY



**FRUCHTIG-SCHARF:
STACHELBEERCHUTNEY**

REZEPT

ZUTATEN

400 g Stachelbeeren / 10 g Ingwer / ½ Zwiebel / 2 Zehen Knoblauch / 2 getrocknete Chilis / 50 g Zucker / 1 Lorbeerblatt / 3 EL Apfelessig / Saft einer halben Zitrone

UTENSILIEN

Gläser mit Schraubverschluss

ZUBEREITUNG

- Die Gläser auskochen und gut trocknen lassen.
- Stachelbeeren von Stängeln befreien, waschen, in einen Topf geben.
- Knoblauchzehen schälen. Knoblauch, Ingwer, Chilis und Zwiebel kleinschneiden und in den Topf geben.
- Halbe Zitrone auspressen. Den Saft mit dem Zucker, Lorbeerblatt und Apfelessig hinzugeben.
- Alles unter Rühren zum Kochen bringen, 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- Nach Belieben die Masse mit einem Stampfer oder einer Gabel zerdrücken, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.
- Das heiße Chutney in die ausgekochten Gläser füllen, verschrauben und auskühlen lassen.