Winterchutney

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 3 Portionen

Birnen	1 kg
Zwiebeln, rot	300 g
Ingwer, frisch	30 g
Balsamicoessig, hell	200 ml
Salz	2 TL
Pfeffer, schwarz	2 TL
Piment	2 TL
Zimt	2 TL
Brauner Zucker	200 g
Honig	2 EL
Cranberries, getrocknet	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Birnen schälen, halbieren, Strunk entfernen und grob würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken.

2. In einem Topf Birnen mit Essig, Salz, Gewürzen, Zucker und Honig auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Cranberries zufügen, das Chutney ohne Deckel ca. 20 Min. weiter einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmeckenw. Heiß in saubere Einmachgläser füllen, umdrehen und abkühlen lassen. Bis zum Servieren kühl und dunkel lagern.

Guten Appetit!

Tipp: Das Chutney passt wunderbar zu Hähnchengerichten. Angebrochen im Kühlschrank aufbewahren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	752 kcal
Kohlenhydrate	191 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	2 g