


# Erdbeer-Ribisel-Chutney

etwa 4 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g klein geschnittene Erdbeeren  
200 g rote Ribiseln  
3 klein geschnittene Schalotten  
½ klein geschnittene Chilischote  
100 ml Rotwein  
50 ml Himbeeressig  
250 g Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre (500 g)  
1 Lorbeerblatt  
1 Zimtstange  
1 KL grüner Pfeffer (aus dem Gl.)  
Salz

- 1 Erdbeeren mit Ribiseln, Schalotten, Chilischote, Rotwein, Essig und Gelierzucker verrühren. Lorbeerblatt und Zimtstange dazugeben. Unter mehrmaligen Umrühren zum Kochen bringen.

### Einkochzeit: etwa 5 Minuten

- 2 Pfefferkörner mit einem Küchenmesser andrücken und unterrühren. Das Chutney mit Salz abschmecken und Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen.
- 3 Das heiße Chutney randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für das Chutney können statt Ribiseln auch Himbeeren verwendet werden. Das Chutney zu Baguette und Käse servieren.