


Orientalisches Birnen-Chutney

ca. 4 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

600 g geschälte, entkernte Birnen
50 g getrocknete Dattel
50 g getrocknete Feigen
100 ml Balsamico Bianco
½ l klarer Apfelsaft
2 Sternanis
2 Gewürznelken
½ Zimtstange
250 g Dr. Oetker Gelierzucker Super
3:1 (1/2 Pkg.)
Salz
gemahlener Pfeffer

1 Zubereitung:

Die Birnen klein würfelig schneiden. Datteln und Feigen fein schneiden. Die Früchte mit den übrigen Zutaten verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Das heiße Birnen-Chutney randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Chutney passt gut zu herzhaftem Käse.