


Pflaumen-Chutney

etwa 6 Gläser (je 350 ml)

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Essig-Sud:

200 ml Balsamico-Essig
1 geh. KL Piment
2 Lorbeerblätter
2 Sternanis

Pflaumen-Chutney:

400 g rote Zwiebeln
1 kg entsteinte, klein
geschnittene Pflaumen
150 g geschälte, entkernte, klein
geschnittene Äpfel
150 ml Portwein oder
Traubensaft
vorbereiteter Essig-Sud
½ Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g) (250 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Essig-Sud:

Essig und Gewürze bei schwacher Hitze kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen und dabei auffangen.

2 Pflaumen-Chutney:

Früchte mit Zwiebeln, Portwein und Sud verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 10 Minuten

3 Den Gelierzucker unterrühren und nochmals aufkochen lassen.

Einkochzeit: etwa 3 Minuten

4 Das heiße Chutney mit Salz und Pfeffer würzen und randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine kindergerechte Variante verwendet man Traubensaft statt Portwein.