


# Samtiges Brombeer-Schalotten-Chutney

ca. 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g passierte Brombeeren  
200 g ein Streifen geschnittene  
Schalotten  
5 Zweige gehackter Thymian  
150 ml Rotwein- oder Balsamico-  
Essig  
½ Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Beeren Konfitüre & Gelee (250 g)  
½ gestr. KL gemahlener Piment  
5 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
ca. 2 EL Salz  
Cayennepfeffer

- 1 Brombeeren mit Schalotten und Rotwein oder Essig mit Gelierzucker verrühren. Thymian, Piment, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Salz dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: ca. 5 Minuten**

- 2 Die Lorbeerblätter entfernen.
- 3 Das Chutney mit Cayennepfeffer abschmecken und randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipps: Das Chutney passt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch.
- Man kann auch tiefgekühlte Brombeeren verwenden.