



Stachelbeerchutney



Zutaten

500 g Stachelbeeren
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rosinen
4 EL Limettensaft
1 TL Limettenabrieb
4 EL Apfelessig
250 g braunen Zucker
1 TL Salz
Salz, Pfeffer schwarz gemahlen
Zimt, Nelken

Zubereitung

- Alle Zutaten, die zu waschen sind waschen, putzen, Zwiebel würfeln und mit den Gewürzen in einen Topf füllen.
- 20 Min. köcheln lassen und dann das Chutney in steril ausgewaschene Gläser füllen, luftdicht verschließen.
- Das Chutney passt besonders gut zu würzigen Käsesorten, aber auch zu gegrilltem Fleisch! Haltbarkeit an einem dunklen, kühlen Ort bis zu 12 Monate