



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.

Copyright schön + gut/Vera Spellerberg

MEINE
WELT

Schön
+ gut

NACHHALTIG + NÜTZLICH + NEU