

Birnen-Chatney

Zutaten:

1kg mittelreife Birnen
1 Zitrone
25g frischer Ingwer
200g Zucker
200ml Weißweinessig
½ TL Chiliflocken
4 Stiele Thymian
Meersalz

Zubereitung:

Den Saft einer Bio-Zitrone auspressen.

Die Birnen schälen und das Kernhaus ausschneiden.

Fruchtfleisch in ½ cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. Ingwer schälen und fein würfeln.

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit 200 ml Weißweinessig ablöschen und bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Birnen, Ingwer, ½ TL Chiliflocken, Thymian und 2 Prisen Meersalz zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 45 Min. kochen.

Chutney sofort in saubere Einmach-Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auf dem Deckel abkühlen lassen.

Tipp:

Das Chutney passt zu kräftigem Käse und zu gegrilltem Schweinefleisch. Mmmmmhhhh!