

Birnen-Chutney

**Chutney stammt aus Indien
und ist eine Art Konfitüre für Herzhaftes.**

Zutaten

20g Ingwer
1 Chilischote
50g Cashewkerne
1 Zwiebel
600g Birnen, reif
50g Butter
50g Zucker
1 Briefchen Safran
1 Sternanis
0,5dl Apfelessig
25g Cranberries
Salz

Zubereitung

Etwa 30 Minuten
Ergibt ca. 4 Gläser à 125 ml

- 1** Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote hacken. Cashewkerne grob hacken. Zwiebel fein hacken. Birnen schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln.
- 2** Butter in einer Pfanne zerlassen, Birnen und Zucker zugeben, 5 Minuten karamellisieren, sodass sie weich werden. Ingwer, Chili, Cashewkerne, Zwiebel, Safran, Sternanis, Apfelessig, Cranberries und Salz beifügen.
- 3** Unter gelegentlichem Rühren 25 bis 30 Minuten köcheln. Ist die Flüssigkeit verkocht, nach Bedarf ein wenig Essig oder Wasser hinzugeben. Chutney noch heiss in Gläser füllen und verschliessen.

Tipp

Das fruchtige Chutney passt wunderbar zu Käse oder grilliertem Fleisch. Gekühlt mindestens 4 Monate haltbar.

