Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Pikantes Gsälz aus Dörrobst (Chutney)

Als Gsälz werden in Baden-Württemberg Marmeladen und Konfitüren bezeichnet. Pikantes Gsälz ist eine Variante aus Früchten, die mit Most, Essig, Zucker oder Honig, Salz und edlen Gewürzen zubereitet wird. Also eine heimische Variante zu Chutneys.

Pikantes Gsälz aus Trockenfrüchte ist der ideale Begleiter zu Käse, Lamm, Hühnchen oder Schweinefleisch. Für alle die es ausprobieren möchten haben wir heute hier eine Rezeptur:

Zutaten

Zutaten für 2 Gläser â 500 g

- 400 g gemischtes Dörrobst (Apfel, Aprikosen, Birnen, Pflaumen)
- 150 g Zwiebeln

- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Apfelmost oder Apfelsaft
- 100 ml Apfelessig
- 50 g Zucker
- 20 g geriebener Ingwer
- 2 El Rapsöl
- 1 TL Salz
- 25 g helle Senfsaat
- 1/2 TL Zimtpulver
- Etwas Chilipulver oder Pfeffer

Zubereitung

Das Dörrobst in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel-, Ingwer- und Knoblauchwürfel in einem Topf mit Öl 1 Minute glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und 2 Minuten karamellisieren. Das grob gewürfelte Dörrobst zugeben. Mit Apfelmost oder Apfelsaft und Apfelessig aufgießen. Senfkörner, Zimt, Salz, Chili und Pfeffer zugeben und alles bei mittlerer Hitze 30 Minuten einkochen bis eine Marmelade ähnliche Konsistenz erreicht ist.

Das pikante Gsälz (Chutney) in saubere Gläser abfüllen und verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp: Vor dem Öffnen 2-3 Wochen ruhen lassen. Dann entfalten sich alle Aromen optimal. Wer es eilig hat kann das Gsälz auch schon nach 3 Tagen genießen.

Das pikante Gsälz schmeckt zu Käse, Lamm, Hühnchen oder Schweinefleisch

.