

Fruchtiges Honigzwiebel-Chutney zum Verschenken



Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln (z. B. Höri Bülle g.g.A.), geschält
- 50 g Gelierzucker
- 50 g Honig
- 50 g Senfkörner
- 100 g Essig (z. B. Rotweinessig)
- 6 Nelken
- 6 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Senfkörner in 150 ml Wasser mindestens 20 Minuten einweichen.

Die geschälten Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden.

In einem Topf den Zucker mit Honig erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Dann die Zwiebelspalten, Nelken, Pimentkörner und das Lorbeerblatt hinzugeben und 3–4 Minuten rührend braten. Eingeweichte Senfkörner mit Wasser und 100 ml Essig hinzugeben und bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Heiß in Weckgläser abfüllen und 1–2 Tage durchziehen lassen. Danach genießen oder verschenken.

Tipp: Das Senf-Honigzwiebel-Chutney schmeckt sehr gut zu geräucherter Entenbrust, Wildgerichten, Schwarzwurst und Käse.