

Birnen-Zwiebel-Chutney



Zutaten:

125 g Backpflaumen
750 g Birnen
1 TL Cayennepfeffer
1 EL frischer Ingwer
250 g Gelierzucker 2:1
2 TL gemahlener Koriander
2 Knoblauchzehen
2 TL Pfeffer
2 TL Salz
1 Liter Weißweinessig
100 ml Zitronensaft
250 g Zwiebeln



Zubereitung

Die Birnen waschen (nicht schälen), das Kerngehäuse entfernen, die Birnen in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Backpflaumen würfeln. Alles mit Essig, Zitronensaft und den Gewürzen verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. 30 – 40 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Den Gelierzucker zufügen, wieder zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Chutney heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.