

ZWETSCHGEN CHUTNEY

für 12 - 15 Gläser à 200 g

Vorbereiten und Zutaten

2 El Olivenöl

2 kg Zwetschgen waschen, entsteinen, klein schneiden (je nach dem wie man es mag)

300 g Zwiebel schälen, hacken oder in halbe Ringe schneiden

20 g Ingwer schälen, fein raffeln

4 St. Zimt werden ganz mitgekocht und schlussendlich entfernt

2 g Kardamom gemalen oder im Mörser leicht zerstoßen

2 TL Salz am besten ohne Jod

3 g Chiliflocken oder 2 kleine frische Schoten, je nach dem wie scharf man es mag

12 g Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen

2 g Nelken ganz Nelken mit Zimtstangen in einen Beutel geben, wenn man sie später entfernen will.

Sud

2 dl Rotweinessig

2 dl Apfelessig

600 g Rohrohrzucker (oder normaler weisser Zucker)

Vorgehen

Zuerst die Zwiebeln mit Olivenöl anschwitzen, dann alle Zutaten begeben und mit andämpfen.

Mit dem Sud ablöschen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Anschliessend in Gläser abfüllen und bei 90°C für 30 Minuten sterilisieren.