

Basis-Rezept für Chutneys

Zutaten

1.2	Schalotten, klein
500 g	Obst nach Wahl (z.B. Marillen, Zwetschken oder Mangos)
3 EL	Weißweinessig
1 Prise	Gelierzucker
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung

1. Hackt die Schalotten in kleine Stücke und lasst diese mit den entsteinten Marillen, Zwetschken oder Mangos sowie Weißweinessig und Gelierzucker in einem Topf unter gelegentlichem Rühren und unter Beigabe von etwas Wasser einkochen.
2. Schmeckt das Ergebnis mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab.

Tipp: Je nach Geschmack passt auch Curry-, Chili- oder Ingwerpulver bzw. Lebkuchengewürz in das Chutney.