

REZEPT FÜR ANANAS-CHILI-CHUTNEY



ANANAS-CHILI-CHUTNEY

Schwierigkeitsgrad: normal

50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Ananas (ca. 1 kg)
- 200 g Schalotten
- 6 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 100 g Rosinen
- 200 ml süß-saure Chilisauce
- 200 ml Weißweinessig
- 100 g SweetFamily Einmachzucker



3094

ZUBEREITUNG

86.8

Kcal

100 g enthalten
ca.

1.4

Gramm

Eiweiß

18

Gramm

Kohlenhydrate

0.51

Gramm

Fett

1. Ananas schälen, vierteln und den holzigen Mittelteil entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden (ergibt ca. 700 g). Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Beides mit übrigen Zutaten und 250 ml Wasser in einem weiten Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

2. Chutney offen bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten dicklich einköcheln lassen, dabei anfangs gelegentlich, zum Ende der Garzeit häufig rühren, damit es nicht ansetzt. Lorbeerblätter entfernen, abschmecken und Chutney sofort randvoll in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.