

12 Beweise dafür, dass Chutney die bessere Marmelade ist



Chutney ist die Marmelade der Deftig-Esser. Sie heben Fleisch- und Fischgerichte, Currys sowie Käse auf ein höheres Level und machen Sandwiches und Burger mit wenig Aufwand zum Gourmetessen.

Sie sind scharf, süß oder sauer – oder sogar alles gleichzeitig. Besonders praktisch: Man investiert nur wenig Zeit in der Küche, lässt sich von dem exotischen Duft aus dem Kochtopf verwöhnen und hat seeehr lange gut davon, wenn man sie direkt in Gläschen abfüllt und haltbar macht.

Sollte der unrealistische Fall eintreten, dass du dich an deinem Chutney schnell satt gesehen hast, kannst du Freunde, Familie und Nachbarn mit einem Gläschen beschenken, so hast du immer etwas Besonderes in petto, wenn du eingeladen wirst oder einfach „Danke“ sagen möchtest.

Chutneypedia: Alles, was du wissen musst

Das klassische **Chutney** hat seinen Weg aus **Indien** zu uns nach Europa gefunden. Obst- und Gemüse-Chutneys sind Abwandlungen des Originals, das in Indien zum Großteil aus **Kokosfleisch, Gewürzen** und **Kräutern** besteht. Und das ist vor allem eins: scharf!

In der **Kolonialzeit** hat man jedoch nicht nur die leckeren Grundrezepte aus Indien mit nach England gebracht, sondern auch exotische Früchte. Nach einer monatelangen Anreise kannst du dir vorstellen, dass die

Mangos nicht mehr so knackig aussahen, als sie Großbritannien erreichten. Was machte man mit dem matschigem Obst (an Smoothies war noch nicht zu denken)? Richtig, das **Mango-Chutney** wurde geboren.

Seit der Geburtsstunde hat sich einiges getan. Wir bekommen zu jeder Jahreszeit frisches Obst und Gemüse und können somit wild experimentieren, was die Inhaltsstoffe angeht.

Die Zwillingsschwester des Chutneys, unter dem Namen *Relish* bekannt, ist übrigens nicht gerade leicht zu unterscheiden. Der größte Unterscheid ist wohl, dass ein Chutney per se besser wird, je länger es kocht und somit am Ende häufig aussieht wie Marmelade. Beim Relish hingegen lässt man die Obst- und Gemüsestücke nicht allzu lange auf dem Herd: Sie werden in kleine Würfel gehackt und, oft ohne überhaupt erwärmt zu werden, zubereitet.

Was nicht fehlen darf

Geschmacklich sind beide im klassischen Sinne **scharf, süß** und **sauer**. Welche Geschmacksrichtung dominiert, entscheidest du.

- Die meisten Obstsorten bringen von Natur aus genug Süße mit. Wenn die Früchte noch nicht sehr reif sind, solltest du ein wenig nachhelfen. **Brauner Zucker** eignet sich besonders gut zum Einkochen und konserviert die Früchte. Aber du kannst ihn je nach Vorliebe auch durch **Honig, Sirup** oder **alternativen Süßungsmitteln** ersetzen. Wenn du es ganz eilig hast, kannst du **Gelierzucker** verwenden, der die Masse schneller bindet. Allerdings verfälscht das auch den Geschmack, denn je länger dein Chutney auf dem Herd köchelt, desto besser entfalten sich die Aromen – da würde wohl jeder Inder zustimmen.
- Die typische Säure in deiner Sauce kannst du auf unterschiedliche Weise beisteuern. Einen kräftigen **Essig**

12 Beweise dafür, dass Chutney die bessere Marmelade ist

zu verwenden, ist in der britischen Küche der gängigste Weg. Auch hier kannst du variieren: **Apfelessig**, **Rotweinessig** und Co. eignen sich ebenso gut wie der italienische Kollege **Balsamico**. Das Chutney gab es in Indien längst, bevor man dort Essig kannte.

Landestypisch ist der Einsatz von Fruchtsäure z.B.

Zitronen- oder Limettensaft.

- **Alkohol**, zum Beispiel in Form von **Wein** oder **Bier**, verleiht geschmacklich das gewisse Etwas - muss aber nicht zwingend auf der Zutatenliste stehen. Hochprozentiger Schnaps hat den praktischen Nebeneffekt, dass es die Früchte besonders gut konserviert und somit noch länger haltbar macht. Allerdings übernehmen auch Essig und Zucker diese Aufgabe hinreichend.
- **Würze** muss dabei sein – so viel steht fest. Deshalb solltest du an Kräutern und Gewürzen keineswegs sparen. **Ingwer**, **Zimt**, **Nelken**, **Senfsaat**, **Koriander**, **Kardamom**, **Lorbeerblätter** und **Knoblauch** sind nur einige Ideen. Richtig fetzig wird deine Chutney-Party erst, wenn du **Chili**, **Jalapeno** oder **Pfeffer** einlädst.

So hast du länger was davon

Dein Chutney für mehrere Monate haltbar zu machen, ist nicht schwer. Du benötigst dafür **Einmachgläser** mit Schraubverschluss. Aber Vorsicht: Diese müssen nicht nur sauber, sondern steril sein. Da lohnt sich die Mühe, Gläser und Deckel vor dem Einfüllen abzukochen.

Wenn das Chutney **noch heiß** ist, kannst du es **direkt in Gläser abfüllen** und diese danach **sofort mit einem Deckel verschließen**. Die Gläser sollten etwas vorgewärmt sein, damit sie nicht platzen.

Füll die Gläser **bis kurz vor dem Rand** auf, denn je weniger Sauerstoff am Ende im Glas ist, desto besser kann die Masse konservieren. Stell die Gläser danach auf den Kopf und lass sie ein paar Minuten abkühlen.

Siehe da: Wenn du alles richtig gemacht hast, hast du **etwa 6 Monate** etwas von deiner Arbeit. Lager die Gläschen am besten an einem kühlen, dunklen Ort.

Geöffnet solltest du das Chutney in den Kühlschrank stellen und innerhalb einiger Tage aufbrauchen, was nicht schwer fallen sollte.

Ziemlich beste Freunde

Die würzigen Chutneys haben nicht nur in England eine neue Heimat gefunden, sondern erfreuen sich mittlerweile überall auf der Welt einer großen Fangemeinde. Sowohl auf Streetfood-Märkten als auch in der bürgerlichen Landhaus-Küche finden die kleinen Multi-Kulti-Gläschen Asyl. Kein Wunder, bei der sympathischen und anpassungsfähigen Art. Chutney ist recht unvoreingenommen, es fühlt sich bei deiner Grillparty neben dem Fleisch ebenso wohl wie auf einer vegetarischen Käseplatte. Du weißt trotzdem nicht so recht, wozu du es überhaupt servieren sollst? Hier sind einige Ideen für dich:

Die indische Verwandtschaft

- [Naan Brot](#)
- [Samosa](#)
- [Curry](#)
- [Reisgerichte](#)

Feier dein eigenes Streetfood Festival

- [Burger](#)
- [Hot Dogs](#)
- [Sandwiches](#)
- [Pulled Pork](#)

Zu Fleisch und Fisch

- [Steak](#)
- [Fisch](#)
- [Hähnchen](#)
- [Lammkeule](#)
- [Roastbeef](#) und kalter Braten
- [Kotelett](#)

Say Cheese!

- [Ziegenkäse](#)
- [Fondue](#)

12 Beweise dafür, dass Chutney die bessere Marmelade ist

- [Raclette](#)
- Weichkäse
- Hartkäse

Deftige Naschereien

- [Kartoffelpuffer](#)
- [Pfannkuchen](#)
- [Waffeln](#)
- [Milchreis](#)

12 Chutney-Rezepte zum Niederknien

Genug der harten Fakten und Informationen. Nun geht es ran an den Herd: Nicht lang schnacken, Chutney machen!

Traditionelles Mango-Chutney

Das wohl prominenteste aller Chutneys - zu Recht. Mango-Chutney bringt alles mit, was ein Chutney mitbringen sollte: Es schmeckt süß, scharf und sauer. Übrigens wird es in einigen Regionen Indiens pur als Dessert gelöffelt. [Zum Rezept](#)



[Traditionelles Mango-Chutney](#)

Schnelles Feigen-Chutney mit Zimt

Was kann eine deftige Käseplatte noch toppen? Ganz richtig: Feigen-Chutney mit Zimt. Und das ist schneller gemacht, als du "köstlich" sagen kannst. [Zum Rezept](#)



[Schnelles Feigen-Chutney mit Zimt](#)

Fruchtiges Pfirsich-Chutney mit Cranberries

Sommer im Glas: Dieses fruchtige Chutney ist der perfekter Begleiter für deine nächste Grillparty, zu würzigem Fleisch oder zum Brot - deine Gäste werden sich die Finger danach lecken. [Zum Rezept](#)



[Fruchtiges Pfirsich-Chutney mit Cranberries](#)

Scharfes Pflaumen-Rotwein-Chutney

Ja, ist denn heut' schon Weihnachten? Eigentlich nicht, aber die scharfe Pflaumen-Rotwein-Mischung passt ebenso gut zum sommerlichen Grillspieß wie zum winterlichen Braten. Dieses Chutney hat einfach immer Saison! [Zum Rezept](#)

12 Beweise dafür, dass Chutney die bessere Marmelade ist



Scharfes Pflaumen-Rotwein-Chutney

Gemüse-Chutney mit grünen Tomaten

Es muss nicht immer Obst im Chutney sein. Eine perfekte Beilage zum Naanbrot: Dieses feurige Gemüse-Chutney mit grünen Tomaten, Sellerie und einem Haufen Koriander - Geschmacksbombe! Zum Rezept



Gemüse-Chutney mit grünen Tomaten

Pulled Sauerbraten mit Cidre-Marinade und Birnen-Chutney

Eine Weisheit am Rande: Was lange währt, wird endlich gut. Das gilt sowohl für Chutney als auch für Sauerbraten. Und ganz besonders für beides zusammen. Zum Rezept



Pulled Sauerbraten mit Cidre-Marinade und Birnen-Chutney

Apfel-Chutney mit Rhabarber und Rosmarin

Ab jetzt machst du es wie die britischen Royals und speist am laufenden Band Apfel-Chutney. Schmeckt allerdings auch zum bodenständigen Braten oder Weichkäse königlich. Zum Rezept



Apfel-Chutney mit Rhabarber und Rosmarin

Kartoffelplätzchen mit Koriander-Chutney

Avocado geht einfach immer - auch im Chutney. Zusammen mit einer Ladung Koriander parkt es auf knusprigen Kartoffelplätzchen, bevor es in deinem Mund landet. Zum Rezept

12 Beweise dafür, dass Chutney die bessere Marmelade ist



Kartoffelplätzchen mit Koriander-Chutney

Zwiebel-Chutney mit Petersilie

Dir kullern beim Zwiebeln schneiden Freudentränen über die Wange? Dann warte ab, bis der Duft dieses Zwiebel-Chutneys durch deine Küche zieht. Nur für echte Zwiebel-Lover. [Zum Rezept](#)



Zwiebel-Chutney mit Petersilie

Süß-scharfer Gruß aus der Küche: Zucchini-Chutney

"Eine Aromabombe, bitte!" Wenn du diese Worte sagst, kann es mit etwas Glück sein, dass dir dieses süß-scharfe Zucchini-Chutney serviert wird. Wenn nicht, koch es dir schnell selber. [Zum Rezept](#)



Süß-scharfer Gruß aus der Küche: Zucchini-Chutney

Birnen-Cranberry-Chutney mit Ingwer

Man sieht ihm die Schärfe gar nicht an, aber dieses Chutney hat es faustdick hinter den Ohren. Sushi-Ingwer sei Dank! Getrocknete Cranberries entschärfen das feurige Fruchtmus. [Zum Rezept](#)



Birnen-Cranberry-Chutney mit Ingwer

Kürbis-Orangen-Chutney mit Ingwer

Mitten im Sommer mag man nicht gerne daran denken, dass der Herbst als nächstes an der Reihe ist. Aber er bringt auch Gutes mit sich, zum Beispiel Kürbis. Und den verarbeitest du als erste Amtshandlung zu Chutney. [Zum Rezept](#)

12 Beweise dafür, dass Chutney die bessere Marmelade ist



Kürbis-Orangen-Chutney mit Ingwer

Hilfe, mein Chutney ist zu...

...lecker? Okay, das klappt nicht immer auf Anhieb. Klar: Du kannst dich streng an ein Rezept halten, das heißt aber lange nicht, dass alles immer auf Anhieb gelingt. Hier und da vertut man sich ein wenig bei den Mengenangaben, ist kurz abgelenkt und schwupps: Versaut! Aber man kann in der Regel noch einiges retten und muss nicht gleich verzweifeln. Und übrigens: Es muss gar nicht unbedingt deine schuld sein, dass dein Chutney so ganz anders schmeckt als erwartet. Schieb es ruhig auf die Zutaten, denn die sind je nach Frische und Qualität eben unterschiedlich scharf, sauer oder flüssig.

...scharf!

Mir ist es selbst passiert. Meine Freundin und ich haben zusammen Chutney gekocht - und wir haben es beide mit Chili gewürzt. Ein klassisches Beispiel für "zu viele Köche verderben das Chutney". Selbst dem einen oder anderen Inder wäre beim Probieren der Kopf rot angelaufen, von uns ganz zu schweigen.

Die Lösung: Mit **Kokosmilch** und **Honig** konnten wir dem entgegen wirken und unser Chutney retten. Grundsätzlich mildern alle **Milchprodukte** die Schärfe, aber denk daran, dass du das Chutney dann zeitnah aufbrauchen solltest. Auch **stärkehaltige Lebensmittel wie Kartoffeln** können dem Chutney die Schärfe etwas entziehen, ohne den Geschmack zu sehr zu verfälschen.

...sauer!

Sauer macht nicht immer lustig. Manchmal macht sauer auch ganz schön wütend. Zum Beispiel dann, wenn dein

Chutney so gar nicht die gewünschte Süße aufzeigt und sich beim Abschmecken dein Gesicht verzieht. Aber ein Problem ist das nicht wirklich, denn mit etwas **Zucker** oder **Honig** kannst du dem ganz schnell Abhilfe schaffen. Kleiner Tipp: Sei beim Dosieren ganz vorsichtig, sonst hast du schnell zu viel des Guten.

...flüssig!

Wenn dein Chutney zu flüssig ist, hast du es wahrscheinlich nicht lange genug gekocht. Also zurück in den Topf damit! Achte beim Kochen darauf, dass du den Deckel vom Topf nimmst, denn nur so kann die überschüssige **Flüssigkeit verdampfen**.

Natürlich kannst du auch schummeln und etwas von der Flüssigkeit mit einer Schöpfkelle abnehmen. Du kannst das Chutney auch mit **zusätzlichem Obst**, zum Beispiel Äpfeln, **andicken**. Aber lass es dir gesagt sein: Die Aromen entfalten sich, je länger die Masse köchelt - es lohnt sich.