

## Fruchtiges Pfirsich-Chutney mit Cranberries

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



Zwiebeln und Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Ingwer fein reiben. Zitrone auspressen.

- 2 -

In einem Topf das Pflanzenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin 1 Minute andünsten.

- 3 -

Zucker, Rotweinessig, Senf, Zitronensaft und Nelken dazugeben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Pfirsiche und Cranberries hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney andickt.

- 5 -

Chutney in sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.

### Zutaten für 2 Gläser

4 Pfirsiche  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
1 Stück Ingwer  
1 Esslöffel Pflanzenöl  
150 g Zucker  
120 ml Rotweinessig  
1/2 Teelöffel Senf  
1/2 Teelöffel gemahlene Nelken  
100 g Cranberries

### Besonderes Zubehör

Einmachgläser (300 ml)

Dieses wunderbar fruchtige Pfirsich-Chutney beschert die Sommeraromen im Glas. Es ist der perfekte Begleiter für sommerliche Grillabende mit Freunden. Du kannst es mit würzigem Grillfleisch servieren oder zu frisch gebackenem Naan Brot reichen.

- 1 -

Pfirsiche schälen und Fruchtfleisch klein schneiden.