

Scharfes Pflaumen-Rotwein-Chutney

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Gläser

1 kg Pflaumen
150 g rote kernlose Trauben
150 g Rosinen
180 g brauner Zucker
2 Zwiebeln
2 Teelöffel Senfsaat
350 ml Rotwein
1 Zimtstange
1 Chilischote
Salz

Besonderes Zubehör

Einmachglas (ca. 200ml)

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Weintrauben waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Chili waschen, entkernen und fein hacken.

- 2 -

Alle Zutaten in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze mind. 1 Stunde köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Salz abschmecken.

- 3 -

Zimtstange entfernen. Heißes Chutney in sterile Einmachgläser füllen und sofort luftdicht verschließen.

Pflaumen, Rotwein und Zimt. Na, musst du gerade an Weihnachten denken? Es stimmt schon: Beim Duft dieses Chutneys denkt man nicht gerade an eine Strand-Party. Tatsächlich ist dieses Rezept aber ein Klassiker für das ganze Jahr, den du immer auf Vorrat haben solltest. Denn neben dem winterlichen Wildbraten macht dieses Chutney eine ebenso gute Figur wie auf sommerlicher Eiscreme.

- 1 -