

Kirsch- chutney



TIPP

Genießen Sie das Chutney zu frischem Brot, auf würzigem Käse oder als pikanten Dip zu gegrilltem Fleisch.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

800 g Kirschen
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 EL Senf
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer
60 g Zucker
100 ml Rotwein
100 ml Essig

ZUBEREITUNG:

1. Die Kirschen entsteinen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen.
2. Danach Thymian, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben – alles leicht karamellisieren und die Hälfte der Kirschen untermischen.
3. Alles mit Rotwein und Essig ablöschen – danach einmal aufkochen lassen und grob pürieren.
4. Anschließend die übrigen Kirschen untermischen und weitere 10 Minuten unter Rühren auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5. Zum Schluss das Chutney in sterile Gläser füllen und fest verschließen.