

# 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.