
KIRSCH-CHUTNEY

Zutaten

500gr Streuobst-Kirschen
50gr Zucker
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 daumengroßen Stück Ingwer
1 TL Zimt
3 EL Weißweinessig

Zubereitung

Die Kirschen zunächst waschen und entsteinen. Danach mit dem Zucker vermischen und zum Kochen bringen. Den Ingwer in feine Würfelchen schneiden und dazu geben. Mit Pfeffer, Zimt und Essig abschmecken.

Das Chutney unter Rühren dick einkochen. Die Kirschen sollten zerfallen sein und wenig Flüssigkeit enthalten (Achtung: immer umrühren, denn die Masse brennt leicht an!).

Anschließend in saubere Gläser füllen, verschließen und die Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen – so entsteht ein Vakuum und das Chutney ist länger haltbar.

Dieses Chutney schmeckt wunderbar zu Ziegenfrischkäse, Blauschimmelkäse, Manchego oder oder oder.

Viel Spaß beim Kochen !

