

PFLAUMEN-CHUTNEY

Allns to sien Tiet

PFLAUMEN

SAISON VON JULI BIS SEPTEMBER

ZUTATEN FÜR GLAS (CA. 500G)

- 500 G REIFE PFLAUMEN
- 25 G INGWER
- 2 ROTE ZWIEBELN
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 2 EL ÖL
- 75 G ZUCKER
- 100 ML BALSAMICO-ESSIG
- SALZ UND PFEFFER



ZUBEREITUNG:

1. PFLAUMEN WASCHEN, ENTSTEINEN UND WÜRFELN.
2. ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND INGWER FEIN SCHNEIDEN.
3. ZWIEBELN IM ÖL GLASIG DÜNSTEN, DANN KNOBLAUCH UND INGWER HINZUFÜGEN.
4. PFLAUMEN SOWIE ZUCKER UNTERRÜHREN UND LEICHT KARAMELLISIEREN LASSEN. DABEI REGELMÄßIG UMRÜHREN.
5. BALSAMICO-ESSIG DAZUGEBEN UND ETWA 35 MINUTEN KÖCHELN LASSEN.
6. SOBALD DAS CHUTNEY EINE DICKLICH-CREMIGE KONSISTENZ HAT: MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN, HEIß IN STERILE GLÄSER FÜLLEN UND SOFORT VERSCHLIEßEN.

TIPP: JE KLEINER DIE PFLAUMENSTÜCKE GESCHNITTEN WERDEN, DESTO CREMIGER WIRD DAS CHUTNEY.

