



Menge 6 – 7 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

ANANAS-CHUTNEY MIT CHILI UND CRANBERRYS

Das fruchtig-scharfe Chutney verfeinert Sandwiches und Burger, schmeckt aber auch toll zu aromatischem Käse oder gebratenem Fleisch!



Zubereitung

- 1.** Ananas schälen, Fruchtfleisch vom Strunk und dann in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Chili halbieren, Kerne entfernen, waschen und sehr klein schneiden. Cranberrys grob hacken. Saft der Orange auspressen. Pfeffer- und Senfkörner im Mörser fein zerreiben.
- 2.** Ananas mit Zwiebeln, Chili, Cranberrys, Orangensaft, Gewürzen, Diamant Grümmel Kandis und Essig in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- 3.** Bei mittlerer Hitze 35–45 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Dabei ab und zu umrühren. Nach Geschmack am Ende etwas zerstampfen.
- 4.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5.** Chutney sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

| | |
|-------|------------------------|
| 1 | Ananas |
| 2 | Zwiebeln |
| 1 | kleine rote Chili |
| 50 g | getrocknete Cranberrys |
| 1 | Orange |
| 10 | Pfefferkörner |
| 1 TL | Senfkörner |
| 2 TL | Salz |
| 150 g | Diamant Grümmel Kandis |
| 60 ml | weißer Balsamico-Essig |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.