



Menge 3 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## FEIGEN-PFLAUMEN-CHUTNEY MIT ROTWEIN

Ob zu Käse oder Wild: Das Chutney aus Feigen und Pflaumen begeistert immer mit seinem fruchtig-würzigen Geschmack.



### Zubereitung

- 1.** Feigen und Pflaumen waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Saft der Zitrone auspressen. Pfeffer, Nelken und Senfkörner im Mörser fein zerreiben.
- 2.** Früchte mit Zwiebeln, Zitronensaft, Diamant Grümmel Kandis, Rotwein, Essig und Gewürzen in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Dabei ab und zu umrühren.
- 3.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4.** Chutney sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

300 g	Feigen (geputzt gewogen)
200 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
4	Zwiebeln
1	Zitrone
8-10	schwarze Pfefferkörner
3	Nelken
1/2 TL	Senfkörner
150 g	Diamant Grümmel Kandis
100 ml	Rotwein
150 ml	Rotweinessig
1/2 - 1 TL	Salz
1 Prise	Zimt

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.