



Menge 4 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

HERBSTLICHES CHUTNEY MIT KORIANDER

Chutney mit der Süße aus Birnen und Pflaumen und dem würzigen Geschmack von Senf und Koriander.



Zutaten

500 g	säuerliche Äpfel
500 g	Birnen
500 g	Pflaumen (oder Zwetschgen)
250 g	Zwiebeln
1 EL	Senfkörner
8	Pfefferkörner
2	Bio-Zitronen
270 g	Diamant Grümmel Kandis
250 ml	Weinessig
2-3 EL	gehackter Koriander (Kraut)

Zubereitung

1. Äpfel und Birnen schälen, entkernen und klein schneiden. Pflaumen waschen, entsteinen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Alles in einen großen Topf füllen. Die Senf- und Pfefferkörner in ein Mull- oder Leinensäckchen füllen. Bio-Zitronen heiß abwaschen, Schale mit einem Sparschäler dünn (ohne die weiße Haut) abschälen und Saft auspressen. Zitronensaft und -schale, Diamant Grümmel Kandis, Essig, Gewürzsäckchen und Koriander zufügen.
3. Bei sehr milder Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen (ca. 45 Minuten). Dabei ab und zu umrühren.
4. Das Mullsäckchen entfernen, Chutney mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken, in Gläser füllen und sofort verschließen.
5. Tipp: Wer Koriander nicht so gerne mag, lässt ihn einfach weg.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.