



Menge 2 Gläser à 500 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ORANGEN-CHUTNEY MIT INGWER

Winterliches Chutney mit Orangen, Äpfeln und Sultaninen - köstlich zu kurzgebratenem Fleisch oder Wild!



Zubereitung

1. Äpfel und Birnen waschen, schälen und entkernen. Orangen schälen und auch die weiße Haut entfernen.
2. Früchte in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Die Sultaninen zufügen und mit Kandis, Essig und Gewürzen unter Rühren zum Kochen bringen.
3. 30–40 Minuten bei mittlerer Stufe einkochen lassen. Dann sofort heiß in Gläser füllen und verschließen.
4. Tipp: Das Chutney schmeckt ideal zu kurzgebratenem Fleisch!

Zutaten

250 g	Äpfel
250 g	Birnen
2	Orangen
2 EL	Sultaninen
200 g	Diamant Brauner Kandis
5 EL	Weinessig
1 EL	frischer, geriebener Ingwer
1/4 TL	geriebene Muskatnuss
1 Prise	Salz

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.