



Menge 4 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PFLAUMEN-CRANBERRY-CHUTNEY MIT ROTWEIN

Ein Klecks des fruchtigen Chutneys aus Pflaumen, Cranberrys und Rotwein macht aus klassischen Fleischgerichten einen ganz besonders aromatischen Genuss.



### Zubereitung

- 1.** Pflaumen waschen, entsteinen und klein schneiden. Cranberrys waschen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.
- 2.** Früchte, Zwiebeln, Orangenschale und -saft in einen großen Topf geben. Getrocknete Cranberrys grob hacken und zusammen mit Diamant Grümmel Kandis, Balsamico-Essig und Rotwein dazugeben.
- 3.** Senf- und Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Fenchelsamen in ein Mull- oder Leinensäckchen füllen. Gewürzsäckchen und Salz in den Topf geben.
- 4.** Erhitzen und bei niedriger Hitze ohne Deckel ca. 30 bis 45 Minuten kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei ab und zu umrühren.
- 5.** Das Mullsäckchen entfernen, Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Gläser füllen und sofort verschließen.

### Zutaten

600 g	Pflaumen (oder Zwetschgen)
150 g	frische Cranberrys
2	rote Zwiebeln
1/2	Bio-Orange
60 g	getrocknete Cranberrys
125 g	Diamant Grümmel Kandis
2 EL	Balsamico-Essig
50 ml	trockener Rotwein
2 TL	Senfkörner
10	Pfefferkörner
8	Wacholderbeeren
1 TL	Fenchelsamen
2-3 TL	Salz
	Pfeffer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.