



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

PFLAUMEN-TRAUBEN-CHUTNEY MIT INGWER

Das Chutney aus Pflaumen, blauen Trauben, roten Zwiebeln, getrockneten Cranberrys und frischem Ingwer schmeckt hervorragend zu gebratenem Fleisch und Käse.



Zubereitung

1. Pflaumen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Trauben waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Cranberrys grob hacken.
2. Alles zusammen mit Gewürzen, Essig und Diamant Grümmel Kandis in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 25–30 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

350 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
150 g	blaue, kernlose Trauben
2	rote Zwiebeln
15 g	frischer Ingwer
50 g	getrocknete Cranberrys
1/2 EL	Senfkörner
1 TL	Salz
	Pfeffer
60 ml	Balsamicoessig
125 g	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.