



Menge 2 - 3 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

SAUERKIRSCH-INGWER-CHUTNEY

Ob zu Fleisch, Käse oder direkt aufs Brot – das Chutney aus Sauerkirsche und Ingwer verleiht jedem herzhaften Gericht genau die richtige süß-pikante Note! Vielleicht etwas zum nächsten Grillabend?



Zubereitung

- 1.** Sauerkirschen waschen, entsteinen und halbieren. Schalotten schälen und fein hacken. Getrocknete Sauerkirschen grob hacken. Ingwer schälen und reiben. Piment im Mörser fein zerreiben.
- 2.** Sauerkirschen mit Schalotten, getrockneten Sauerkirschen, Ingwer, Essig, Diamant Grümmel Kandis und Gewürzen in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 45–50 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

800 g	Sauerkirschen (entsteint gewogen)
4	Schalotten
50 g	getrocknete Sauerkirschen
1 Stk.	Ingwer (ca. 30 g)
5	Pimentkörner
150 ml	Himbeeressig
350 g	Diamant Grümmel Kandis
2 TL	Senfkörner
1/2 - 1 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
g	

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.