



SCHNELLES BIRNEN-CRANBERRY-CHUTNEY MIT CHILI

Das fruchtige und leicht scharfe Chutney aus Birnen, Cranberrys und Chili schmeckt gut zu gebratenem Fleisch.



Zubereitung

1. Birnen waschen, nach Wunsch schälen und in kleine Stücke schneiden. Grapefruit schälen und filetieren. Schalotten schälen und fein würfeln. Chilis waschen, Kerne entfernen und sehr fein hacken. Cranberrys grob hacken.
2. Alles mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Chutney sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Tipp: Durch eine längere Kochzeit wird die Konsistenz des Chutneys fester.

Zutaten

1 kg	reife Birnen (vorbereitet gewogen)
1	Grapefruit
150 g	Schalotten
1-2 kl.	rote Chilis
125 g	getrocknete Cranberrys
200 ml	Apfelsaft
100 ml	Apfelessig
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1
	Salz
	Pfeffer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.