



Menge 2 - 3 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## WÜRZIGES BIRNEN-CHUTNEY

Das würzige Chutney aus Birnen passt ideal zu Grillfleisch und Braten!



### Zubereitung

1. Birnen und Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen.
2. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.
3. Chutney sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

1 kg	Birnen
1	säuerlicher Apfel
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
50 g	Ingwer
1	Bio-Zitrone
150 g	Rosinen
1-2	rote Chilischoten
2	Nelken
1 TL	Senfkörner
1-2 TL	Salz
300 ml	Estragon- oder Weißwein-Essig
250 g	Diamant Brauner Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.