

BIRNENCHUTNEY MIT THYMIAN

Zutaten für 5 Einmachgläser

1 kg Bio Birnen, gerüstet ohne Kerngehäuse
300 g Bio Zwiebeln, grob gehackt
3 rote Chilischoten
200 g Zucker
250 ml Honigessig
50 ml Weisswein, trocken
2 EL Bio Thymian, gehackt
1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Salz

Die Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen.
Bei kleiner Hitze 2 Std. einkochen lassen und häufig umrühren.

Das Chutney mit dem Stabmixer pürieren.

Heiss in Einmachgläser füllen und verschliessen. Auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Das Birnenchutney passt wunderbar zu Käse.

ZWETSCHGENCHUTNEY MIT PORTWEIN

Zutaten für 5 Einmachgläser

1200 g Bio Zwetschgen 2 TL Rosmarin, getrocknet
300 g Schalotten 1 TL Salz
100 ml Portwein 1 EL Baumnussöl
150 ml Rotweinessig
100 g Zucker
200 g Zucker, braun

Die Zwetschgen entsteinen und vierteln, die Viertel halbieren.

Die Schalotten schälen, halbieren und in ganz feine Ringe schneiden.

Den weissen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen,
Zwetschgen und Schalotten dazugeben und verrühren.

Mit dem Portwein ablöschen. Jetzt den Essig, den braunen Zucker,
den Rosmarin und das Salz hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten
köcheln lassen, dabei häufig umrühren, damit es nicht anbrennt.

Mit Essig oder Portwein das Chutney abschmecken. Zum Schluss das Baumnussöl unterrühren.

Das Chutney sehr heiss in Einmachgläser füllen.



Das abgebildete Anrichteschirr stammt aus Privatbesitz