



Birnen-Chutney

Das feine Chutney von Veronique Witzigmann schmeckt köstlich zu Wild, gebratenem Geflügel und zu Parmigiano reggiano auf einer Käseplatte.

ZUTATEN:

4 - 6	Birnen (550 Gramm Fruchtfleisch)
100 g	brauner Grümmelkandis
150 ml	Apfelessig
100 g	Zwiebel (fein gewürfelt)
1 EL	Maiskeimöl
2 – 3 EL	Noilly Prat (nach Gusto)
5	Zweige frischer Thymian
1 TL	Salz (gestrichen)

1 BIRNENCHURTEY: Die Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und relativ fein würfeln. Von dem Fruchtfleisch 550 g abwiegen, mit dem Kandis mischen und dem Essig übergießen. Zugedeckt die Mischung für 30 Minuten stehen lassen.

2 Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig andünsten, mit dem Wermut ablöschen und die Birnen-Kandis-Essig-Mischung zugeben.

3 Thymian mit in den Topf legen und offen und kleiner Hitze (Ceran 2 – 3) für etwa 30 Minuten etwas einköcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Sollte es schon zu sehr eingekocht sein, ggf. nochmals 100 ml Wasser nachgießen.

4 Die Thymianzweige entfernen und mit Salz abschmecken. In Gläser füllen und verschließen. Alles ergibt 2 Gläser à 200 ml.

QUELLE: Veronique Witzigmann – Meine Marmeladen, Chutneys und Co. S. 85