

Orientalisches Birnen-Chutney

etwa 5 Gläser à 2 dl

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Chutney:

600 g Birnen (vorbereitet gewogen)
50 g Datteln, getrocknet
50 g Feigen, getrocknet
80 g rote Zwiebeln
100 ml Balsamico Bianco
125 ml Apfelsaft klar
2 Sternanis
2 Gewürznelken
1 halbe Zimtstangen
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Super
3:1
350 g Zucker
Salz
Pfeffer , frisch gemahlen

Zubereiten:

Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und 600g abwiegen. Trockenfrüchte fein schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Essig und Apfelsaft abmessen. Gelfix und Zucker vermischen und mit den Zutaten verrühren. Unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mind. 3 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit den Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Min. auf Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Chutney passt gut zu einem herzhaften Käse.