


Pflaumen-Chutney mit Feige, Rosmarin und Chili

 ca. 50 Minuten

 Für 2 Gläser (à ca. 500 ml Inhalt; oder 4 Gläser à ca. 250 ml)



Zutaten

2 rote Zwiebeln

30 g Ingwer

400 g Feigen

5 EL Grafschafter Goldsaft

150 ml Apfelwein

1 Zimtstange

4 Zweige Rosmarin, Nadeln abstreifen

2 Knoblauchzehen

500 g Pflaumen

2 EL Sonnenblumenöl

50 ml Apfelessig

1/2-1 TL Chilifäden

5 Gewürznelken

1 TL Speisestärke

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein würfeln. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Feigen waschen und in Spalten schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln abstreifen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin ca. 2 Minuten andünsten. 4 EL Graftschafter Goldsaft zugeben und ca. 1 Minute karamellisieren. Mit Essig und Apfelwein ablöschen, Chilifäden, Zimt und Nelken dazu geben. Aufkochen und alles ca. 4 Minuten einköcheln lassen.

Dann Feigen, Pflaumen und Rosmarin dazu geben, aufkochen und bei niedriger Hitze alles 15–20 Minuten leicht köcheln lassen.

Chutney mit 1 EL Graftschafter Goldsaft und Salz abschmecken. Zimtstange wieder entfernen. Stärke mit etwas Wasser verrühren. Angerührte Stärke in das Chutney rühren, aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen. Fertiges Chutney in die die Gläser füllen, verschließen und auf den Deckle stellen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen, wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Pro Glas ca. 2430 kJ, 580 kcal. E 6 g, F 14 g, KH 106 g