

Birnen-Ingwer-Chutney



ZUTATEN

- 1 Zitrone
- 1 kg mittelreife Birnen
- 25 g Ingwer
- 200 g Zucker
- 200 ml Weißweinessig
- 0,5 TL Chiliflocken
- 4 Stiele Thymian
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Saft 1 Zitrone auspressen.
2. Birnen schälen und entkernen. Fruchtfleisch in 1/2 cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 25 g frischen Ingwer schälen und fein würfeln.
3. 200 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit 200 ml Weißweinessig ablöschen und bei mittlerer Hitze kochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat.
4. Birnen, Ingwer, 1/2 TL Chiliflocken, 4 Stiele Thymian und 2 Prisen Salz zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 45 Min. kochen. Chutney sofort in saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auf dem Deckel abkühlen lassen.

BON APPÉTIT!

