



Pflaumen Chutney

1,5 kg	Bauernpflaumen	
1	Apfel, säuerlich	
300g	Schalotten	
300g	Rohrzucker	
100 ml	Rotwein	
2	Chilischoten	
1 Stk	Ingwer, frisch (Walnussgroß)	
12 EL	Apfelessig	
1	Zimtstange	

Zubereitung für 10 kleine Gläser:

Pflaumen waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen und die Hälften nochmals vierteln. Die Schalotten pellen und in Würfel schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse herauschneiden ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das walnussgroße Stück Ingwer einfach mitkochen und danach wieder entfernen. Chilis halbieren, entkernen und kleinschneiden.

In einem Topf alle Zutaten hineingeben, bis auf den Apfelessig, dieser kommt erst kurz vor Ende der Kochzeit hinzu.

Ich habe die Masse ca. 25 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. So bleibt noch etwas Fond im Chutney enthalten. Wer es fester und trockener mag, der erhöhe die Gesamtkochzeit einfach.

5 Minuten vor Ende der Kochzeit einfach den Apfelessig hinzufügen und schwach weiterköcheln.

