

Frucht Chutney

Wie Msr. Balls - bekannter Chutney Hersteller aus Südafrika.

Beilage



Zutaten:

200 g getrocknete, gehackte Pfirsiche	500 ml Apfelessig
200 g getrocknete, gehackte Aprikosen	400 g brauner Zucker
200 g gehackte Datteln	2 mg Chili Pulver
200 g getrocknete, gehackte Apfelringe	2 mg Kurkuma
200 g Rosinen	2 mg frisch geriebene Muskatnuss
1 Liter Wasser	2 mg frischer Ingwer
1 zerdrückte Knoblauchzehe	

Zubereitung:

Die Früchte über Nacht in einen geschlossenen Topf mit Wasser legen.

Die restlichen Zutaten mit den leicht ausgepressten Früchten in eine Pfanne geben.

Auf kleiner Hitze köcheln lassen und ständig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach nicht zugedeckt für 1 ½ Stunden - oder bis die Masse dick wird - kochen lassen, dabei öfters umrühren.

Die noch heiße Masse in saubere Gläser füllen und luftdicht verschliessen.

Die Gläser in eine kühlen, trockenen Raum stellen und 6 bis 8 Wochen reifen lassen, bevor man das Chutney serviert.

Passt hervorragend zu Gegrilltem und zur indischen und malaiischen Kapküche.