

PFIRSICH-CHUTNEY

MIT GETROCKNETER MARILLE



- 400 g reifes Pfirsichfleisch, klein geschnitten (3 Pfirsiche)
- 40 g Schalotten, klein gehackt (ca. 1 Schalotte)
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 TL frischer Ingwer, gehackt
- 70 g Wiener Gelierzucker (2:1)
- 100 ml Apfelessig
- 100 g getrocknete Marillen, klein gehackt
- 1 EL Öl
- 100 ml Wasser
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Schalotte und Ingwer klein schneiden und in einen Topf mit etwas Öl geben. Den Knoblauch dazu pressen und alles leicht anschwitzen. Währenddessen die Pfirsiche halbieren, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Die getrockneten Marillen klein hacken und zusammen mit den Zutaten im Topf vermischen. Die Masse mit Essig und Wasser ablöschen sowie den Gelierzucker für die Süße und die passende Konsistenz einrühren. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten lang leicht köcheln. Zum Abschluss das Chutney noch mit Salz & Pfeffer abschmecken. Wer es schärfer will, kann mit Chiliflocken noch etwas Schärfe ins Spiel bringen.

Das Chutney nun mit einem Pürierstab grob pürieren, sodass einige Fruchtstücke noch deutlich zu erkennen sind.

Im Anschluss die vorbereiteten Marmeladegläser auskochen. Dazu die Gläser mit kochendem Wasser befüllen, Deckel darauf schrauben, kurz schütteln und das Wasser wieder ausschütten.

Nun das fertige Chutney in die noch heißen Marmeladegläser füllen. Auf den Deckel stellen und gänzlich auskühlen lassen.

Das Chutney ist im Kühlschrank mindestens 1 Woche haltbar und passt perfekt zu Grillgerichten, Käseplatten, als Topping für Sommersalate etc.