



Mirabellen-Chutney

1,5 kg Mirabellen
1 EL Senfkörner
1 TL Pimentkörner
1 TL Korianderkörner
1 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Currypulver
1 TL Kurkuma
2 Sternanis
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
Salz
220 ml Weißwein
200 g brauner Zucker
50 ml Apfelessig
50 g gehackte Mandeln

Mirabellen waschen, entsteinen und vierteln. Senfkörner, Pimentkörner, Korianderkörner und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Abkühlen lassen und fein mahlen. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Wein mit Zucker und Essig aufkochen. Mirabellen, Gewürze, Knoblauch und Chili dazugeben und die Mischung offen ca. 15 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Mandeln rösten und unter das Chutney rühren. Chutney mit Salz, Currypulver und Kurkuma würzen und heiß in die Gläser füllen. Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen.

Passt zu Fleisch, Fisch und Geflügel.

Tipp: Variante ... Das Chutney kann mit frisch geriebenem Ingwer abgeschmeckt werden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

