



Rezept der Woche

Pflaumen-Chutney

Köstlich! Als Vorspeise auf knusprigem Baguette, zusammen mit einem Stück Käse, auf Burgern oder auch zu (Grill-)Fleisch.

Für etwa 2 Gläser

- 500 g Pflaumen
- 5 Schalotten
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 2 cm Ingwer
- 2 EL Öl
- 150 g brauner Zucker
- 2 Pimentkörner oder 1/2 TL Pimentpulver
- 1/2 TL Pfefferkörner oder 1/4 TL -pulver
- 1 Gewürznelke oder 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Chilipulver
- etwas Salz
- 100 ml Balsamico Essig

Die Pflaumen waschen, entsteinen und grob würfeln. Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Die Schalotten in einem Topf in Öl anbraten. Wenn sie glasig sind, Ingwer und Knoblauch hinzufügen und mit anbraten. Die Pflaumenstücke dazugeben und unterrühren. Den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Nelke, Piment, Zimt, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Mit Balsamico ablöschen und 30–40 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist und das Chutney eine marmeladenartige Konsistenz hat. Noch einmal abschmecken und heiß in sterile Gläser füllen, fest zudrehen und für etwa 10 Minuten auf den Deckel stellen.