



Früchte Chutney

1000g	Früchte
350g	Zwiebeln
100g	Rosinen
540g	brauner Zucker
500g	Apfelessig
20g	Salz
4g	Zimt (Optional)
10g	Ingwer
2g	Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Früchte waschen und rüsten, evt klein schneiden
Zwiebeln fein schneiden

Alle Zutaten in einem Topf langsam erhitzen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Abschmecken

Dieses Chutney kann in sterilisierte Weckgläser heiss abgefüllt werden. Die Gläser anschliessend auf den Kopf stellen. Somit ist das Chutney gut haltbar . Um eine längere Haltbarkeit zu erreichen kann es auch Eingemacht werden.