



Nelken-Pflaumen-Chutney

BESCHREIBUNG:

Nelken, Zimtstange und Sternanis im Mörser fein malen. Öl in der Pfanne erhitzen und Gewürzmischung leicht anbraten. Knoblauchzehe und Ingwer hinzugeben und kurz mitbraten.

Zucker hinzugeben und leicht karamelisieren lassen. Danach die Pflaumen hinzugeben und leicht köcheln lassen, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Nach ca. 45 Min., wenn das Chutney eine sämige Konsistenz erreicht hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Heiß in vorbereitete Gläser abfüllen.

11 | Gewürznelken

 Syzygium aromaticum

ZUTATEN FÜR 1 EINMACHGLAS

- 625 g Pflaume (gehackt)
- 2 Nelken (fein gemahlen)
- 1/2 Zimtstange (fein gemahlen)
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Sternanis (fein gemahlen)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Zucker
- 125 ml Rotweinessig

