

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Feigen Chutney

MIT FEIGEN

& ROTEN ZWIEBELN



FEIGEN
GETROCKNET



Rezept:

für 6 Gläschen à ca. 220 ml

- 500 g bioladen*Feigen, getrocknet
- 500 g rote Zwiebeln
- 250 g bioladen*Zucker
- 250 ml bioladen*Glühkehlchen, rot
- 1 Zitrone
- 3 EL Balsamico Essig
- etwas Zimt
- eine Prise Chili-Pulver
- Salz

Zubereitung:

Feigen in kleine Stücke schneiden, mit dem Glühwein übergießen und ziehen lassen (am besten über Nacht). Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder würfeln und zusammen mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen. Dann die Feigen mitsamt dem Glühwein hinzugeben und alles zusammen mit dem Abrieb der Zitrone, Essig, Zimt, Chili und etwas Salz einreduzieren lassen.

Das Chutney pürieren oder so wie es ist heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Es schmeckt sehr gut auf Burgern oder zu Wild-Gerichten.

