



hr1-DOLCE VITA

Sylvia Homann Chutney von Nachbars Pfirsichen

ZUTATEN:

200 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
30 g frischer Ingwer
1 rote Chili
700 g Pfirsiche (nicht zu weich)
70 g Rosinen
160 g Balsamico Bianco
160 g naturtrüber Apfelsaft

ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch würfeln, Ingwer und Chili in feine Scheiben/Ringe schneiden (für den richtigen Pfiff die Kerne der Chili dranlassen).

Pfirsiche entsteinen und in kleine Stücke schneiden.

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen, Hitze reduzieren und dann etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt.

Abschmecken, gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Chili nachwürzen.

Die Menge reicht ca. für 3 Schraubgläser. Heiß einfüllen, sofort verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Oder aber man nimmt das Chutney zur Grillparty mit, dann bleibt nix übrig.