

Preiselbeerchutney

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1	rote Zwiebel
500 G	Preiselbeeren (frisch oder TK)
130 G	braunen Zucker
15 ML	Apfelessig
100 ML	Rotwein (trocken) nach Belieben
1 TL	Salz
1 MESSERSPITZE	Rosenpfeffer
0,5 MESSERSPITZE	Schwarzen Pfeffer
2-3	Marmeladegläser

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, feinkwürfelig schneiden.
2. Frische Preiselbeeren putzen, gut abwaschen.
3. Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten einköcheln lassen.
4. Bis die Masse dickflüssig wird.
5. Abschmecken. Gegebenenfalls mit Zucker und Wein verfeinern.
6. Nicht gebrauchtes Chutney als Vorrat in gereinigte Gläser füllen.
7. Beim Befüllen des Chutneys müssen die Gläser heiß sein.
8. Gläser sofort verschließen und für zehn Minuten auf den Deckel stellen.