

Kirsch-Chutney

Zutaten für ca. 6 Gläser Kirsch-Chutney:

- 1 kg Kirschen (Gewicht nach dem Entsteinen)
- 150 g brauner Zucker
- Ingwer (fingerkuppengroßes Stück)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Chilischoten (eingelegte)
- Butter
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 6 EL Balsamico-Essig (je 3 EL hell und dunkel)
- 2 TL Pfefferkörner (eingelegte, grüne)



Arbeitszeit:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

So bereitest du das Kirsch-Chutney zu

1. Wasche zuerst deine Kirschen und entkerne sie - dazu empfehle ich dir einen einfachen [Kirschentkerner](#)*
2. Gib die Kirschen dann mit dem braunen Zucker in einen großen Topf. Schäle und reibe den Ingwer dazu, vermische alles und lass es für 30 Minuten ziehen.
3. In der Zwischenzeit schälst du die Zwiebel und würfelst sie. Dünste sie mit den kleingeschnittenen Chilischoten in der Butter an, füge dann die 2 EL weißen Zucker hinzu und lass ihn leicht karamellisieren.
4. Gib die Zwiebelmasse dann zu den Kirschen. Außerdem fügst du nun den Zimt und den Essig hinzu.
5. Lass dein Kirsch-Chutney nun leicht köcheln, bis es eingedickt ist.
6. Zum Schluss fügst du die grünen Pfefferkörner unter und schmeckst es mit Essig ab.
7. Fülle es dann noch heiß in saubere Gläser und verschließe sie gleich.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

