

Zwiebel-Chutney



Zutaten für 1 Portion:

400 g	Zwiebel(n), rote
1 Stück(e)	Ingwer, ca. 30 g
1	Chilischote(n), getrocknete
150 g	Zucker, braun
175 ml	Essig (Sherry-)
1 EL	Senfkörner
1 Msp.	Piment, gemahlen
	Salz

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote grob zerbröseln. Zucker in einem Topf mit schwerem Boden zuerst schmelzen und dann goldbraun karamellisieren lassen.

Zwiebeln, Ingwer und Chili zum Karamell geben. Essig und 100 ml Wasser zugießen (Vorsicht, es spritzt!). Alles gut verrühren, bis sich der Karamell gelöst hat.

Senfkörner und Piment dazugeben und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Chutney mit Salz abschmecken und noch heiß in vorbereitete Gläser mit Schraubverschluss füllen.