

## Erdbeer-Chutney mit rosa Beeren

**500 g** Erdbeeren, geputzt und geviertel  
**2** Stück Apfel, geschält  
**2** Stück Zwiebel  
**120 ml** Aceto Balsamico  
**100 g** Zucker  
**2 TL** rosa Beeren  
**5** Beeren Piment  
**½** Stück Zitrone, Schalenabrieb  
**1 TL** Salz

### Method

**1.** Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel

**2.** Die rosa Beeren und den Piment in einem kleinen Topf anrösten bis sie duften, aber nicht braun werden. Zusammen mit dem Salz grob Mörsern.

**3.** Balsamico und Zucker in einem Topf aufkochen. Zwiebeln, Äpfel, Zitronenabrieb und etwa 1/2 TL der Gewürze dazugeben und 5-7 Minuten sprudelnd einkochen. Gut rühren!  
Wenn alles etwas eingedickt ist, die Erdbeerstücke dazugeben und weitere drei Minuten kochen. Sie dürfen weich werden, sollen aber nicht zerfallen.

**4.** Vorsichtig abschmecken und ggf. Noch einmal mit dem restlichen Gewürz nachwürzen. Dann alles heiß in vorbereitete sterilisierte Gläser füllen. Auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

**5.** Am besten wird das Chutney wenn es vor dem Verzehr noch 3-4 Wochen ruhen darf. Hält sich ca 1/2 Jahr.

### Notes



Einen sehr anderen Charakter erhält das Chutney, wenn man statt Balsamico Apfelessig verwendet. Weniger mediterran, dafür etwas



### Servings/Yield

Yield: ca. 400 ml

### Cuisine

European

säuerlicher. Wer das nicht mag, muss die Zuckermenge ein wenig nach oben korrigieren.



Das Chutney passt hervorragend zu Ziegenfrischkäse, Manchego und Artverwandtem, aber auch zu hellem Fleisch, geräuchertem oder gepökeltem Geflügel, o.Ä.

