

Über Feigen & ein schmackhaftes Feigen-Chutney Rezept

28.06.2015 13:20

Zutaten

3 kleine Zwiebeln oder 2 große
6-8 Feigen
3 EL (brauner Zucker)
1 TL Senfsaat
1 Msp. Chilipulver
3 Stiele Thymian
3 EL Olivenöl
3 EL Balsamicoessig oder Himbeeressig
1/2 Zitrone
3-4 EL Weißwein
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Feigen waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.
3. Thymian waschen, trockenschütteln und Blätter abzupfen. Feigen, Chilipulver, Thymian sowie Senfsaat hinzugeben und unter Rühren bei erhöhter Hitze ca. 4 Minuten dünsten. Das Ganze mit dem Wein ablöschen. Essig unterrühren und das Chutney bei kleiner Hitze ca. 30-40 Minuten einkochen. Ab und an immer wieder umrühren.
4. Zitrone pressen. Chutney mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwa 1 TL Zitronensaft abschmecken. Chutney in Einmachgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Schmeckt fantastisch zu Käse.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!