

Easy bread & Granatapfel-Chutney

28.06.2015 13:20

Zutaten

2 St. Granatäpfel
2 Zwiebeln
1 gelbe Paprika
6-8 EL Apfelessig
30 ml kräftiger Rotwein
100 g Gelierzucker (2:1 aus
Rohrzucker)
1 TL Zimt
4 Nelken
½ TL Chilipulver
2 cm Stück frischer Ingwer
½ Limette
2-3 EL Olivenöl
Salz

Zubereitung

1. Limette pressen. Ingwer schälen und fein raspeln. Granatäpfel halbieren und mittels einer Zitronenschale Saft auspressen. Ein paar Körner herausnehmen und zur Seite geben. Saft der Granatäpfel in einen Topf geben und mit Zimt, Nelken, Ingwer, Rotwein und Limettensaft aufkochen. Anschließend 5 Minuten kühl stellen. Nun Gelierzucker hinzugeben und erneut 5 Minuten aufkochen lassen. Danach sollte die Konsistenz wie Honig sein (falls es zu flüssig ist, noch etwas Zucker hinzugeben).
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprika zugeben und etwa 3 Minuten mitkochen. Das Ganze mit 2/3 des Apfelessigs ablöschen und etwa 3 weitere Minuten einkochen lassen. Nun Nelken hinzugeben und das Chutney mit Chilipulver würzen und ordentlich salzen.
3. Chutney bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Zucker sowie Salz hinzugeben. Nun Granatapfelsaft und restliches Drittel Apfelessig verrühren (sollte eine „honige“ Konsistenz haben) und gemeinsam mit den Granatapfelkernen unter die Gemüsemischung rühren
4. Nelken wenn möglich entfernen und Chutney in Einmachgläser bzw. verschließbare Gläser füllen. Hält sich im Kühlschrank problemlos 10 Tage. Schmeckt wunderbar zu Käse oder frischem Brot.

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



Scan me!