Eine Rezeptidee von





Essbare Stadt Ebereschen Chutney



Zutaten: 300 g Ebereschenbeeren, 2 Zwiebeln, 1-2 Tomaten (je nach Größe), 1 Paprika (rot oder gelb), 200 g Essig (Balsamico), 1 EL Rosinen, 3/4 TL Salz, 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer, 1/4 TL Zimt, 1 Chilischote, 250 g Gelierzucker 1:1, evtl etwas Apfelsaft

Die Beeren von den Rispen pflücken, waschen und für 24 h einfrieren. Dadurch verlieren sie etwas an ihre Bitterkeit (das passiert auch durchs Kochen, somit ist das Einfrieren also nicht unbedingt notwendig). Gemüse möglichst klein schneiden, ebenso die Chilischote. Alle Zutaten bis auf den Gelierzucker in einen Topf geben und für 40-60 Minuten einkochen. Verdampft zu viel Essig, kann man etwas Apfelsaft zufügen. Anschließend den Gelierzucker zugeben und noch einmal 4 min kochen, heiß in Gläser füllen und kopfüber einige Minuten zuziehen lassen. Bei mir ergab das Rezept ein Glas a 200 und ein Glas a 250 g.

Sehr herb! Es ist mit nichts, das man einfach so aus dem Topf löffelt. Es ist die perfekte Beigabe zu Wild oder Grillfleisch oder zu den Gerichte .