

Chutney - eine würzige, häufig süß-saure, mitunter auch nur scharfe Sauce aus der indischen Küche

Heißes Chutney in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-off Deckel abfüllen.

Die Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Deckel stellen.

Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metaldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Zutaten für etwa 400 bis 500 g:

Mango-Chutney

**1 mittelgroße Zwiebel, 1 mittelgroßer Apfel (säuerlich), 2 Mangos (etwa 500 g Fruchtfleisch)
30 g Ingwer, ½-1 Chilischote, 50 g Zucker, 1-2 El Weißweinessig, 100 ml Apfelsaft o. ä., 1 Tl Currypulver**

1. Zwiebel, Ingwer (geschält), Chilischote (entkernt), ½ Apfel (Kerngehäuse entfernt) und 2/3 der Mango (geschält und Kern entfernt) grob klein schneiden.
2. Den restlichen Apfel und die restliche Mango für die **Einlage** klein würfeln.
3. Zucker in einem passendem Topf karamellisieren.
4. Grob zerkleinerte Zutaten zugeben – mit Essig und Saft ablöschen, aufkochen – Curry zugeben.
5. Im geschlossenen Topf bei milder Hitze sehr weich dünsten, fein pürieren und evtl. durch ein feines Sieb streichen – die Masse nochmals aufkochen, die **Einlage** zugeben und etwa 2 Minuten köcheln lassen.

Aprikosen-Chutney

**1 mittelgroße Zwiebel, 1 mittelgroßer Apfel (säuerlich) 10-12 Aprikosen (etwa 500 g Fruchtfleisch)
30 g Ingwer, ½-1 Chilischote, 50 g Zucker, 1-2 El Weißweinessig, 100 ml Apfelsaft o. ä.**

1. Zwiebel, Ingwer (geschält), Chilischote (entkernt), ½ Apfel (Kerngehäuse entfernt) und 2/3 der Aprikosen (Kerne entfernt) grob klein schneiden.
2. Den restlichen Apfel und die restlichen Aprikosen für die **Einlage** klein würfeln.
3. Zucker in einem passendem Topf karamellisieren.
4. Grob zerkleinerte Zutaten zugeben – mit Essig und Saft ablöschen, aufkochen.
5. Im geschlossenen Topf bei milder Hitze sehr weich dünsten, fein pürieren und evtl. durch ein feines Sieb streichen – die Masse nochmals aufkochen, die **Einlage** zugeben und etwa 2 Minuten köcheln lassen.

Blutorangen/Orangen-Chutney

**1 kleine rote Zwiebel, 3 Blutorangen (Orangen), 20 g Ingwer, ½-1 Chilischote
80-100 g Zucker, 50 ml Weinessig, Speisestärke (1-2 Tl je gewünschter Konsistenz)**

1. Zwiebel fein würfeln.
2. Orangen filetieren, den Saft auffangen, Trennhäute ausdrücken – Filets halbieren oder dritteln.
3. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken.
4. Zucker hellbraun karamellisieren – Zwiebeln, Ingwer und Chili untermischen und sofort mit Essig und Orangensaft (+ evtl. etwas Wasser) ablöschen.
5. Einige Minuten köcheln lassen und den Karamell lösen.
6. Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren, in die kochende Masse rühren, aufkochen lassen.
7. Die Orangenfilets unter die heiße Masse heben

Heidelbeer/Beeren-Chutney

200 g Heidelbeeren (Beeren), 1 kleine rote Zwiebel, 1 Apfel, 20 g Ingwer, ½-1 Chilischote

80-100 g Rohrzucker oder braunen Zucker, 60 ml Essig, Prise Salz

je ¼ TL gemahlene Zimt, Kardamom und gemahlene Nelke

evtl. Speisestärke (1-2 TL) je nach gewünschter Konsistenz

1. Heidelbeeren verlesen und waschen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Apfel vierteln, entkernen und fein würfeln.
4. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote entkernen, waschen und fein hacken.
5. Heidelbeeren, Äpfel, Zwiebeln, Ingwer, Chili, Essig, Zucker, Salz und die Gewürze aufkochen.
6. Unter gelegentlichem Rühren etwa 15-20 Minuten dicklich einkochen lassen oder mit angerührter Speisestärke wie üblich binden.

Sauerkirsch/Kirsch-Chutney

300 g Sauerkirschen (Kirschen), 1 kleine rote Zwiebel, 20 g Ingwer, ½-1 Chilischote

100 g Rohrzucker oder braunen Zucker, 60 ml Essig, Prise Salz

je ¼ TL gemahlene Zimt, Kardamom und gemahlene Nelke

evtl. Speisestärke (1-2 TL je gewünschter Konsistenz)

1. Kirschen waschen, evtl. halbieren und entsteinen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote entkernen und fein hacken.
4. Kirschen, Zwiebeln, Ingwer, Chili, Essig, Zucker, Salz und die Gewürze in einem Topf aufkochen.
5. Unter gelegentlichem Rühren etwa 15-20 Minuten dicklich einkochen lassen oder mit angerührter Speisestärke wie üblich binden.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

- Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Gläser nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Die Gläser sollen sich nicht berühren.
Das Blech in den Backofen schieben und fast randvoll mit heißem Wasser füllen.
- Den Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Die Gläser herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.