

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 g 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 g 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 g Weinessig, Speisestärke (1-2 Tl je nach 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 TI gemahlene Zimt, Kardamom und gemahlene Nelke

evtl. Speisestärke (1-2 TI) 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 bis 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 g Essig, Prise Salz

je ¼ TI gemahlene Zimt, Kardamom und gemahlene Nelke

evtl. Speisestärke (1-2 TI 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 bis 20 Minuten dicklich einkochen lassen oder mit angerührter Speisestärke wie üblich binden.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

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