

Orientalischer Birnenchutney

40 MIN | 5 GLÄSER À 2DL



ZUTATEN

600 g	Birnen (vorbereitet, gewogen)
50 g	Datteln, getrocknet
50 g	Feigen, getrocknet
80 g	rote Zwiebeln
100 ml	Balsamico Bianco
125 ml	Apfelsaft klar
2	Sternanis
2	Gewürznelken
1/2	Zimtstange
1 Beutel	Dr. Oetker Gelfix Super 3:1
350 g	Zucker
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- 1 Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und 600 g abwägen. Trockenfrüchte fein schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Essig und Apfelsaft abmessen.
- 2 Gelfix und Zucker vermischen und mit den Zutaten verrühren. Unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mind. 3 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren.
- 3 Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit den Schraubdeckeln verschliessen, auf den Kopf drehen und etwa 5 Min. auf Deckeln stehen lassen.

