



CHUTNEY- VARIATIONEN

ZUTATEN

ZWIEBEL-CRANBERRY- CHUTNEY

- 500 g** rote Zwiebeln, halbiert
- 100 g** Cranberrys, getrocknet
- 75 g** brauner Zucker
- 300 g** Apfelsaft
- 100 g** roter Balsamico Essig
- 10 g** Senfsamen
- 2 cm** Ingwer
- ½ TL** Salz
- Etwas** Pfeffer

FEIGEN-CHUTNEY

- 20 g** getrocknete Feigen
- 100 g** Wasser
- 240 g** Balsamico Essig rot
- 80 g** brauner Zucker - Rohrzucker
- 80 g** japanischer Pflaumenwein
- Etwas** Salz
- Etwas** Pfeffer

ZUBEREITUNG

ZWIEBEL-CRANBERRY-CHUTNEY

1. Zwiebeln und Ingwer in den Mixtopf geben und 4 Sek / Stufe 6 zerkleinern. Balsamico, Apfelsaft, Senfsamen, braunen Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min / 100°C / Stufe 1 erhitzen
2. Weitere 30 min 95°C / Stufe 2 köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In saubere Gläser füllen und verschließen. Das Chutney hält ca. drei Monate

FEIGEN-CHUTNEY

1. Balsamicoessig, Wasser mit braunem Zucker 4 Min. / 100 Grad / Stufe 1 erwärmen. Die Feigen zufügen und nochmals 4 Min. / 100 Grad / Stufe 2 erwärmen
2. Japanischen Pflaumenwein (evtl. ginge auch Marillen- oder Feigenlikör) und frisch gemahlene Pfeffer zufügen und 2 Min. / 100 Grad / Stufe 3 verkleinern und aufkochen, damit das Chutney anschließend gleich in Gläser gefüllt werden kann
3. Schmeckt ausgezeichnet zu Ziegenkäse und Raclette

KÜRBIS-APRIKOSEN-CHUTNEY

1. Die Zwiebel, das Kürbisfleisch in grösseren Stücken, Aprikosen, den Ingwer, Zucker, Salz, Curry, Nelkenpulver, Koriander und Kreuzkümmel in den Mixtopf geben und zerkleinern, 6 Sek auf Stufe 6. Weißweinessig und Apfelsaft hinzugeben und 30 Min. Linkslauf 95°C / Stufe 2 einkochen. Chutney in heiss ausgespülte Gläser füllen. Lecker zu Käse oder auch Fleisch

ZUTATEN**KÜRBIS-APRIKOSEN-
CHUTNEY**

- 1** Zwiebel rot
- 500 g** Hokaido oder Muscat Kürbisfleisch mit Schale
- 150 g** getrocknete, entsteinte Aprikosen
- 5 g** frischer Ingwer
- 250 g** brauner Zucker
- 500 g** Weissweinessig
- 30 g** Apfelsaft
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Curry (gehäuft)
- 1 TL** gemahlene Nelken (gestrichen)
- 1 TL** Koriander (gestrichen)
- 1 TL** Kreuzkümmel

ANANAS-CHUTNEY

- 1** kleine Ananas
- 2** rote Zwiebeln
- ½** rote Paprika
- 1** Apfel
- 2 cm** Ingwer
- ½** frischer roter Chili
- 1** Zitrone
- 150 g** Apfelessig
- 120 g** Zucker
- Etwas** Salz
- Etwas** Pfeffer
- Etwas** Wasser

ZUBEREITUNG**ANANAS-CHUTNEY**

1. Zwiebel schälen, halbieren und in den Mixtopf geben, Ingwer, Chili und die ganze Zitrone (geschält ohne Haut) dazugeben Ca. 4 Sek / Stufe 5 hacken und alles mit dem Spatel nach unten schieben. Die Ananas in grössere Stücke schneiden (inkl Strunk), dazugeben 4 Sek / Stufe 4,5 verhacken
2. Salz, Essig hinzugeben. Alles mit ein wenig Wasser auffüllen. Das Obst sollte aber nicht ganz von der Flüssigkeit bedeckt sein. Lieber bei Bedarf während des Kochens noch einen Schuss nachfüllen
3. Die Masse 18 Min. / Stufe 2 / Linkslauf / 100 C° ohne Messbecher kochen lassen
4. Zwischenzeitlich den Apfel, von den Kernen befreien und vierteln. Auch die halbe rote Paprika erst in Streifen, schneiden. Nach ca. 10 Min. Garzeit durch die Deckelöffnung zur Masse geben kurz mixen ca. 3 Sek. / Stufe 4 und die restlichen 8 Min. mitkochen. Durch den Apfel beginnt das Chutney schon leicht einzudicken
5. Nach Ablauf der Garzeit den Zucker hinzufügen, und ca. 5 Min. / Stufe 2 / Linkslauf / 100 C° aufkochen lassen
6. Nach dem Aufkochen sofort in saubere Schraubgläser füllen, diese schließen und 10 Min. auf den Kopf stellen
7. Schmeckt ausgezeichnet in Sandwiches, zu Raclette, Käse und Fleisch