

Mirabellen Paprika Chutney

Ein Chutney ist eine würzige und häufig eine süß-saure, aber auch mal nur scharf-pikante Sauce der indischen Küche. Es gibt auch Variationen mit Frucht- oder Gemüsestücken. In Indien werden die Chutneys zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und halten sich gekühlt etwa eine Woche im Kühlschrank. Die Engländer brachten die Chutneys während ihrer Kolonialzeit nach Europa. Wo es üblich war das Chutney in Gläsern einzumachen. Ein Chutney besteht häufig aus Gemüse oder Früchten. Oft werden Mangos, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kokos oder Korianderblätter als Hauptzutat verwendet. Hier ist aber alles erlaubt was schmeckt.

400g Mirabellen
2 Stück Paprika
3 Stück Zwiebeln
4 Stück Zehen Knoblauch
200 g Zucker
50ml Ahornsirup
100 ml Orangensaft
100 ml Apfelessig
1/2 TL Currypulver
1/2 TL Cayennepfeffer
1/2 TL Pul Biber
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer, schwarz
1 TL Ingwerpulver
1 Msp Zimtpulver
50 g Rosinen

Die Paprika, Mirabellen, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die gewürfelten Zwiebeln mit etwas Öl anschwitzen. Nun die Mirabellen, Paprika, Orangensaft, Essig und alle restlichen Zutaten bis auf die Rosinen dazugeben. Kurz aufkochen lassen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Immer wieder mal umrühren und wenn die Flüssigkeit deutlich reduziert ist, die Rosinen zugeben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz von Marmelade hat. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist das Mirabellen Paprika Chutney

