

Preiselbeer-Chutney

Typischerweise wird ein Chutney frühzeitig vorbereitet und kalt serviert - dieses Chutney schmeckt jedoch auch heiß sehr gut.

Zutaten

- 1 Glas Wildpreiselbeeren (400 g)
- 250 g Schalotten oder milde Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Sambal Oelek (großzügig)
- 1 EL weißer Balsamico (Fini)
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker (schwach gehäuft)
- 1 MS Koriander (großzügig)
- 2 EL Rapsöl

Zubereitung

- Schalotten und Knoblauch fein würfeln
- Öl in einem (großen) Tiegel erhitzen
- Zwiebeln und Knoblauch in 4 bis 5 Minuten langsam glasig dünsten, dabei häufig umrühren
- Sambal Oelek unterrühren und für 1 Minute mitgaren
- Preiselbeeren aus dem Glas in den Tiegel geben, umrühren
- Salz, Zucker, Koriander und Essig dazugeben und umrühren
- das Chutney sprudelnd aufkochen lassen und
- anschließend für 15 - 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen
- > das Chutney sollte sichtbar eindicken, dann ggfs. weiter abschmecken

Das Chutney kann dann in Gläser zur Aufbewahrung abgefüllt werden - oder sofort zu Fleisch gereicht werden.

Nach Geschmack können in der letzten Kochminute ca. 2 EL Portwein (tawny) unter das Chutney gerührt werden.