

## **Birnen-Chutney mit Ingwer**

Eine würzige Soße zum Grillen mit Birne und Paprika

etwa 9 Gläser je 200 ml

### Zutaten:

Obst u. Gemüse vorbereitet gewogen

700 g Birnen

300 g Paprikaschoten gelb/orange

150 g Frühlingszwiebeln

250 ml Weißweinessig

25 g frisch geriebener Ingwer

125 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker

Salz

etwas Tabascoße

Zubereitung: Birnen schälen, würfeln, Paprikaschoten putzen, fein schneiden, Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Essig mit den Birnen grob pürieren. Ingwer schälen und reiben.

Alle Zutaten – bis auf Salz und Tabasco - in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und 8 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Tabasco abschmecken. Unter Rühren alles nochmals aufkochen. Chutney sofort abfüllen. randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

### **Hinweis für alle Chutneys und Relishes**

Die Gläser nach dem Befüllen mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Dunkel lagern, dann können Sie Ihr „Eingemachtes“ ein ganzes Jahr genießen.