

Buntes Weintrauben-Chutney

Ein würziges Chutney mit Weintrauben als Soße zu Fleisch

etwa 10 Gläser je 200 ml

Zutaten:

Obst u. Gemüse vorbereitet gewogen

500 g kernlose grüne Weintrauben

300 g Birnen

200 g Äpfel

200 g Zwetschen

150 g Möhren

150 g Schalotten

200 ml Apfelwein , z.B. Cidre

50 ml Apfelessig

1 P. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

125 g. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 1/2 TL Salz

2 EL gehackte Minze

Zubereitung: Weintrauben, halbieren, Birnen und Äpfel schälen, vierteln und fein schneiden. Zwetschen entsteinen, fein schneiden. Möhren schälen, grob raspeln Schalotten abziehen, fein würfeln. 200 ml Apfelwein und 50 ml Apfelessig abmessen.

Obst und Gemüse mit Apfelwein, Essig und Finesse mit Extra Gelierzucker in einen Kochtopf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und mind. 5 Min. kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz abschmecken, gehackte Minze unterrühren und sofort 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.