

Feigen-Chutney

Eine pikante Soße mit Feigen und Datteln zu gegrilltem Fleisch

etwa 8 Gläser je 200 ml

Zutaten:

Obst u. Gemüse vorbereitet gewogen
 250 ml Balsamico-Essig
 350 g Zwiebeln
 500 g Feigen (Softfeigen)
 125 g getrocknete Datteln ohne Stein
 2 EL Speiseöl
 1/2 TL Salz
 1 EL Paprikapulver edelsüß
 1 TL Senf
 1 TL frisch geriebener Ingwer
 200 ml Rotweinessig
 300 ml Wasser
 125 g Dr. Oetker Super Gelierzucker
 1/2 TL gehackter Estragon
 1 1/2 TL Honig

Zubereitung: Essig in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze auf 100-50 ml einkochen lassen. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Feigen und Datteln klein schneiden. Öl in einem großem Kochtopf bei mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Feigen und Datteln hinzufügen und kurz mitdünsten. Balsamico-Essig zugeben und mit Salz, Paprika, Senf und Ingwer würzen. Feigenmischung mit Rotweinessig und Wasser aufgießen. Super Gelierzucker dazugeben und alles unter Rühren etwa 3 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Estragon und Honig unterrühren, abschmecken 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.



Text: Redaktion/Rezepte: Dr.Oetker/Foto(s): 123rf.de(3)/pixelio.de(6)