



Blutorangen - Ingwer Chutney

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu Käse und Wildgerichten

Zutaten

- 6 geschälte Blutorangen, filiert, ausgedrückt
- Etwas Abrieb
- 125 g rote Zwiebeln, gewürfelt
- 2 rote Chilischoten, entkernt, in dünnen streifen
- 40 g frisch geriebener Ingwer
- 125 ml Weinessig
- 125 g Zucker
- 1 - 2 Tl angerührte Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die Einweckgläser zunächst in kochendem Wasser sterilisieren,

Schritt2

Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft und Weinessig ablöschen. Die Zwiebeln, Chilistreifen und den Ingwer zugeben, 6 - 8 min. einkochen lassen, dann die Orangenfilets für 1 - 2 min. dazu geben.

Schritt3

Die Speisestärke dazu geben, kurz aufstoßen lassen.

Schritt4

In die Einweckgläser füllen, auf den Kopf stellen, erkalten lassen.

Rezeptart: Chutney, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutorangen-ingwer-chutney/>