

## Chutney mit Johannisbeeren



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Herzhaft, fruchtig, süß – das sind die drei Eigenschaften die dieses Chutney mit Johannisbeeren miteinander vereint. Dies kommt durch die Kombination von Johannisbeeren, Ingwer und Honig zustande. und ist eine ideale Beigabe zu Wild und milden Käsesorten. Lässt sich gut auf Vorrat kochen und kalt im Kühlschrank gelagert verwahren.

### Zutaten

- 160 g rote Johannisbeeren, gezupft, gewaschen

- 40-50 g Schalotten oder Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g Apfelmus
- 3 EL Oliven- oder Rapsöl
- 20 g Zucker
- 30 g Honig
- 5 Stück Sternanis
- Saft 1 Limette und etwas Abrieb
- frischer, geriebener Meerrettich nach eigenem Geschmack

## Herkunft von Chutney

Der Name und die Zutaten verraten ja eigentlich schon die Herkunft. Wie so oft waren es die Engländer, die diese dickflüssige Paste während der Kolonialzeit aus Indien heraus mit nach Europa gebracht haben. Heute gibt es nahezu keine Zutat, die nicht in einem Chutney verarbeitet werden kann.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schalotten / Zwiebeln in dem Öl farblos anschwitzen, zunächst den Zucker und Honig dazu geben, kurz mit angehen lassen.

### Schritt2

Alle restlichen Zutaten zufügen, 15-20 Minuten leise köcheln lassen. In sterile Twist-Off Gläser füllen. (Vorher in kochendes Wasser geben)

### Schritt3

Fest verschließen, auf den Kopf stellen, abkühlen lassen

Bei der Zubereitung sollten Sie unbedingt darauf achten die Paste lange einzukochen. Dabei muss es ständig gerührt werden, da die Paste dickflüssig werden muss und dementsprechend wenig Flüssigkeit enthält und somit wiederum anfällig ist fürs Anbrennen.

**Rezeptart:** Chutney, Soßen, Vorspeisen **Tags:** chutney, johannisbeeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chutney-mit-johannisbeeren/>