



# Erdbeer - Chutney

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Passt gut zu warmem Ziegenkäse

## Zutaten

- 250 g frische Erdbeeren, gezupft, gewaschen, in Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 2 El Zucker
- 50 ml Himbeer-Essig, ersatzweise weisser Balsamico
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, den Zucker darüber geben und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren hellbraun karamellisieren lassen.

### Schritt2

Mit Essig ablöschen, etwas loskochen und die Erdbeer Würfel dazu geben.

### Schritt3

Leise bei geöffnetem Deckel köcheln lassen, bis eine Konfitüren ähnliche Konsistenz erreicht ist; dabei reichlich rühren.

### Schritt4

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Chutney, Soßen

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