

Feigen - Senf Chutney mit frischem Thymian

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Zu Käse, marinieren von Wild, aber auch Fleisch, Weißwürsten, kalten Platten, Ciabatta, zum zum Verfeinern von Saucen und Marinaden.

Zutaten

- 6 frische Feigen, geputzt, vorn und hinten gestutzt, grob gewürfelt
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Thymian Stiele
- 3 El brauner Zucker
- 50 g mittelscharfer Senf
- Etwas Rapsöl
- 1 Tl englischer Senf (Colemans Mustard)
- 5 El Balsamico
- 2 Tl Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen und den braunen Zucker dazu geben. 1 - 2 min. bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.

Schritt2

Den englischen und deutschen Senf, Zitronensaft und Thymian dazu geben und mit Balsamico ablöschen.

Schritt3

Den Topf zurückziehen, den Thymian ca. 10 min. "ausziehen" lassen, Stängel wieder entfernen.

Schritt4

Nunmehr das Chutney etwa 40 min. leise köcheln, reduzieren lassen, immer wieder rühren, salzen und pfeffern.

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** chutney, feigen, marinade, Sauce, senf, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-senf-chutney-mit-frischem-thymian/>