



Hagebutten - Chutney

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Vitaminreich, zu Käse, Wild, kaltem Braten

Zutaten

- 1000 g Hagebutten ohne Blüte und Kerne, gewaschen, geviertelt
- 350 g brauner Zucker
- 200 g Schalotten oder Zwiebeln, gewürfelt
- 125 ml Rotweinessig
- 100 g Trockenpflaumen, klein gewürfelt
- 1 - 2 Chilischoten, fein gewürfelt
- 1 El Orangenabrieb
- 1 El geriebener Ingwer
- 1 El Koriandersamen
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln und die Chiliwürfelchen kurz in Öl anschwitzen und den Zucker dazu geben, 1 - 2 min. schwitzen, etwas karamellisieren lassen.

Schritt2

Mit dem Rotweinessig ablöschen, die Pflaumen und die Hagebutten dazu geben und etwas 2 Stunden auf kleiner Flamme leise köcheln lassen.

Schritt3

Danach mit den Gewürzen abschmecken.

Schritt4

Die Schraubgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren, Hagebutten - Chutney einfüllen, ist so einige Wochen haltbar.

Rezeptart: Chutney, Soßen

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