

# Zwetschgen - Chutney mit Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fruchtig, lecker in der Grillsaison, passt zu Vielem

## Zutaten

- 1 kg reife, aromatische Zwetschgen
- 500 g brauner Zucker
- 50 g Ingwer, gerieben
- 1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt
- 1 Tl Chili, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 125 ml Apfelessig
- Saft und Abrieb 1 Limette oder Zitrone
- Salz und frischer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und 2 cm klein würfeln; ebenso Knoblauch, die Zwiebel und Chili recht fein würfeln.

### Schritt2

Den Ingwer reiben und mit den Zwetschgen und dem braunen Zucker mischen. Apfelessig, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

### Schritt3

Am besten über Nacht abgedeckt durchziehen lassen, wenigstens aber 5 - 6 Stunden. Danach ca. 60 min. leise köcheln lassen

**Rezeptart:** Chutney, Soßen **Tags:** fruchtig, grillen

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