

Pfirsich-Chutney

Für ca. 3 Gläser (à 240 ml)



Für das Chutney:

3-4 reife, gelbfleischige Pfirsiche
(insgesamt ca. 300 g, ohne Stein)
30 g getrocknete Aprikosen
2 Schalotten
ca. 1 TL Chiliflocken
1 Knoblauchzehe
7 g Ingwer
1 TL Koriandersamen
1 EL Öl
100 ml Wasser
100 ml Apfelessig
160 g Gelierzucker 3:1
Salz, Pfeffer

1. Für das Chutney die Pfirsiche auf der runden Seite kreuzweise einschneiden und etwa 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Abschrecken, häuten und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Insgesamt solltest du auf 300 g Pfirsichstücke kommen.
2. Aprikosen klein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Koriandersamen mit einem Mörser zerstoßen.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und die Gewürze darin kurz scharf anbraten. Pfirsiche zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit Wasser und Apfelessig ablöschen.
4. Gelier Rüben Zucker 3:1 zugeben und das Ganze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Chutney noch heiß bis kurz unter den Rand in zuvor sterilisierte Gläser füllen, direkt verschließen und auskühlen lassen.