

Erdbeer - Chutney (6 Gläser á 100 ml oder 3 Gläser á 200 ml)

Zutaten	Zubereitung
500 g Erdbeeren	waschen, trocknen, entkelchen, halbieren, ggf. vierteln, in einen Topf geben,
2 säuerliche Äpfel	schälen, klein würfeln, zugeben,
2 Zwiebel	schälen, in feine Würfel schneiden, zugeben,
4 EL Weißweinessig	zugeben,
60 g Zucker	zugeben,
2-3 Gewürznelken	zugeben, Zutaten unter Rühren aufkochen lassen, Temperatur reduzieren, 15 – 20 Minuten dicklich einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren,
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	abschmecken, heiß in vorbereitete Gläser füllen, sofort verschließen, auskühlen lassen.

Tipp: Statt Äpfel können auch 3 Kiwis oder 200 g Stachelbeeren verwendet werden