



Erdbeer - Chutney

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Passt gut zu warmem Ziegenkäse

Zutaten

- 250 g frische Erdbeeren, gezupft, gewaschen, in Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 2 El Zucker
- 50 ml Himbeer-Essig, ersatzweise weisser Balsamico
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, den Zucker darüber geben und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren hellbraun karamellisieren lassen.

Schritt2

Mit Essig ablöschen, etwas loskochen und die Erdbeer Würfel dazu geben.

Schritt3

Leise bei geöffnetem Deckel köcheln lassen, bis eine Konfitüren ähnliche Konsistenz erreicht ist; dabei reichlich rühren.

Schritt4

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, auskühlen lassen.

Rezeptart: Chutney, Soßen

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