

# Feigen - Senf Chutney mit frischem Thymian

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Zu Käse, marinieren von Wild, aber auch Fleisch, Weißwürsten, kalten Platten, Ciabatta, zum zum Verfeinern von Saucen und Marinaden.

## Zutaten

- 6 frische Feigen, geputzt, vorn und hinten gestutzt, grob gewürfelt
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Thymian Stiele
- 3 El brauner Zucker
- 50 g mittelscharfer Senf
- Etwas Rapsöl
- 1 Tl englischer Senf (Colemans Mustard)
- 5 El Balsamico
- 2 Tl Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen und den braunen Zucker dazu geben. 1 - 2 min. bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.

### Schritt2

Den englischen und deutschen Senf, Zitronensaft und Thymian dazu geben und mit Balsamico ablöschen.

### Schritt3

Den Topf zurückziehen, den Thymian ca. 10 min. "ausziehen" lassen, Stängel wieder entfernen.

#### **Schritt4**

Nunmehr das Chutney etwa 40 min. leise köcheln, reduzieren lassen, immer wieder rühren, salzen und pfeffern.

**Rezeptart:** Chutney, Soßen **Tags:** chutney, feigen, marinade, Sauce, senf, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-senf-chutney-mit-frischem-thymian/>