



Heidelbeer - Chutney

- **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' : " } });
```

Zu gebratenem Schweinefleisch, Wildschwein, Wild wie Hirsch, Reh oder Pasteten

Zutaten

- 350 g frische .Heidelbeeren
- (Geht außerhalb der Saison auch mit T. K. Heidelbeeren)
- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Ingwer, frisch gerieben
- 2 El Olivenöl
- 180 g brauner Zucker
- 1 Tl Salz
- 1 Tl grobkörniger Senf
- 50 ml roter Portwein
- 100 ml Rotweinessig
- 2 El Balsamico
- 1 Spritzer Worcestershiresauce
- 1/2 Tl Szechuan Pfeffer, gemahlen oder gestoßen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in dem Olivenöl kurz anschwitzen und den braunen Zucker dazu geben; etwas karamellisieren lassen.

Schritt2

Mit Portwein, Rotweinessig und Balsamico ablöschen, den Senf und Ingwer dazu geben.

Schritt3

Dann folgen die Heidelbeeren; ca. 30 min. leise köcheln lassen. (Das Chutney sollte dann eine Konfitüre ähnliche Konsistenz haben)

Schritt4

Mit Salz und frisch gemahlenem Szechuan Pfeffer abschmecken.

Schritt5

Sofort kochend heiss in Gläser mit Twist - off - Deckel füllen, auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bilden kann.

Schritt6

Hält sich im Kühlschrank 5 - 6 Wochen.

Rezeptart: Chutney, Fasan, Hase, Hirsch, Kaninchen, Perlhuhn, Reh, Soßen, Wachtel, Wild, Wildschwein, Wildtaube

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