



# Kirsch - Chutney, hausgemacht, aus frischen Kirschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Köstlich zu Ente, Wild, Schweinefilet und Ziegenkäse

## Zutaten

- 1,5 kg entsteinte Süßkirschen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 3 - 4 Scheiben frischen Ingwer
- 1 - 2 Pimentkörner
- 150 g gewürfelte Schalotten
- 100 g brauner Zucker
- 100 ml trockener Rotwein
- 180 ml roter Süßwein
- 80 ml Rotweinessig
- 1 El Rapsöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Gewürze in ein Laschen - Teesäckchen geben und etwas andrücken.

### Schritt3

Die Zwiebeln In einem ausreichend großen Topf, in Rapsöl glasig anschwitzen. Zunächst den braunen Zucker dazu geben, etwas karamellisieren lassen.

#### **Schritt4**

Dann folgen die vorbereiteten Kirschen und das Gewürzsäckchen.

#### **Schritt5**

Alles bei mittlerer Hitze ca. 45 - 50 min. einkochen, das Gewürzsäckchen entfernen und das Chutney in sterilisierte, verschließbare Schraubgläser füllen.

#### **Schritt6**

(Gläser zum Sterilisieren 10 min. in kochend heißes Wasser geben)

#### **Schritt7**

Kühl gelagert kann man das Kirschen - Chutney bis zu 1 Jahr haltbar verwahren.

**Rezeptart:** Chutney, Soßen **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kirsch-chutney-hausgemacht-aus-frischen-kirschen/>