



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/>