Scharfes Pfirsich – Chutney

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10
- **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' : '10', 'yield' : '' });

Lecker zu kurz gebratenem oder grgrilltrm Geflügel – oder Schweinefleisch

Zutaten

- 500 – 600 g frische Pfirsiche, (Ich nehmen Weinbergpfirsiche)
- 150 ml Pfirsichnektar
- 100 ml Weinessig
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g Zucker
- 1 Chilischote, gewürfelt
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Tl Koriandersamen, geröstet
- 1 Tl Kreuzkümmel, geröstet
- 2 El frische Minzeblättchen, gehackt
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, recht fein geschnitten
- 100 g Gelierzucker
- 1 El Currypulver
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Zunächst die Pfirsiche kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken, schälen und vom Kern befreien und in Würfel schneiden.

Schritt4

Die äußere Schicht des Zitronengrases abnehmen, vorn und hinten abschneiden, waschen und fein schneiden.

Schritt5

Die entkernte Chilischote in feine Streifen schneiden, den Kreuzkümmel und Koriander in einer Stielpfanne 1 – 2 min. rösten, im Mörser zerstoßen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Pfirsichwürfel mit dem Zucker, Zwiebeln, Pfirsichnektar, dem Zitronengras und Saft, dem Chili, und den Gewürzen bei schwacher Hitze ca. 30 min. leise köcheln lassen, dickflüssig halten.

Schritt8

Zum Schluss die gehackte Minze unter rühren, nachschmecken.

Schritt9

Heiß in ausgespülte Schraubgläser füllen, zuschrauben und ca. 5 min. umgedreht auf dem Deckel stehen lassen; hält sich im Kühlschrank wochenlang.

Schritt10

-

Rezeptart: Chutney, Soßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfes-pfirsich-chutney/