

Zwetschgen - Chutney mit Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fruchtig, lecker in der Grillsaison, passt zu Vielem

Zutaten

- 1 kg reife, aromatische Zwetschgen
- 500 g brauner Zucker
- 50 g Ingwer, gerieben
- 1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt
- 1 Tl Chili, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 125 ml Apfelessig
- Saft und Abrieb 1 Limette oder Zitrone
- Salz und frischer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und 2 cm klein würfeln; ebenso Knoblauch, die Zwiebel und Chili recht fein würfeln.

Schritt2

Den Ingwer reiben und mit den Zwetschgen und dem braunen Zucker mischen. Apfelessig, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

Schritt3

Am besten über Nacht abgedeckt durchziehen lassen, wenigstens aber 5 - 6 Stunden. Danach ca. 60 min. leise köcheln lassen

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** fruchtig, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgen-chutney-mit-ingwer/>