



Zwetschgen - Ingwer - Chutney

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenem Schweinefleisch und Ente

Zutaten

- Für den Zwetschgen - Ingwer - Chutneys:
- 3 - 4 große Schalotten, gewürfelt
- 100 g frische Zwetschgen oder Pflaumen, entkernt, geviertelt
- 40 g brauner Zucker
- ½ Tl Zimtpulver
- 2Tl geriebener Ingwer
- 2 El Balsamico
- 100 ml Wasser
- Salz; Cayenne nach Geaschmack
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten mit den Zwetschgen, den Gewürzen und 100 ml Wasser aufkochen und ca. 30 min. dickflüssig einkochen, hin und wieder rühren

Rezeptart: Chutney, Soßen

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