

FEIGENCHUTNEY

ZUTATEN

für 6 Gläschen je ca 220 ml

500 g Feigen, getrocknet
500 g rote Zwiebeln
250 g Zucker
250 ml Glühwein, rot
1 Zitrone
3 EL Balsamico Essig
etwas Zimt
eine Prise Chili-Pulver
Salz

... SO GEHT'S

1. Feigen in kleine Stücke schneiden,
2. mit dem Glühwein übergießen und ziehen lassen (am besten über Nacht).
3. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder würfeln,
4. zusammen mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen.
5. Die Feigen mitsamt dem Glühwein hinzugeben und alles zusammen mit dem Abrieb der Zitrone, Essig, Zimt, Chili und etwas Salz einreduzieren lassen.
6. Das Chutney pürieren oder so wie es ist heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Es schmeckt sehr gut auf Burgern oder zu Wild-Gerichten.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT