

JOHANNISBEER-CHUTNEY

Zubereitungszeit circa 30 Minuten.

1 kg Johannisbeeren
250 g Schalotten
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
15 g grüne Chilischoten
250 ml Honigessig oder milder Weissweinessig
400 g Zucker
2 Lorbeerblätter

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chili fein hacken.

Von der Zitrone und der Orange die Haut ganz dünn (ohne das Weiße!) abschälen und anschließend in sehr feine Streifen schneiden. Beide auspressen.

Die Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen.

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze auf kleinste Stufe reduzieren und einkochen lassen. Dies dauert, je nach Flüssigkeit zwischen 1,5 und 2 Stunden.

Zwischendurch immer wieder umrühren. Am Schluss dabei bleiben und häufig rühren, da das Chutney andickt und die Gefahr besteht, dass es anbrennt.

In Twist-Off-Gläser füllen und diese sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Kopfüber auskühlen lassen.

Das Chutney ist scharf-fruchtig und passt sehr gut zu Wild, rotem Fleisch oder Grillgut.