



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Eingemachtes und Co.

.....

Saison: Frühling Sommer

.....

Für:

.....

Verfasst von: Nicole Leitner

.....

Zutaten

.....

2 rote Zwiebeln

.....

500 G Erdbeeren

.....

1 KLEINES rote Chili

.....

75 ML Aceto Balsamico Bianco

.....

100 G brauner Zucker

.....

0,5 TL
fein gehackter Rosmarin oder Basilikum (nach Geschmack)

.....

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.
2. Erdbeeren halbieren. Chili entkernen und fein hacken.
3. Alle vorbereiteten Zutaten mit Balsamico und braunem Zucker in einen Topf geben und aufkochen.
4. Bei kleiner Hitze 15 bis 20 min. leicht köcheln lassen und öfters umrühren.
5. Je nach Geschmack fein gehackten Rosmarin oder auch frisches Basilikum unterrühren.
6. Noch heiß in saubere Rexgläser füllen und sofort verschließen.

Das Chutney hält verschlossen mehrere Monate. Schmeckt auch herrlich zu Käse!

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2022