

Zwetschgen-Zwiebeln-Chutney

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Für ca. 2-3 Schraubgläser

Zutaten:

300g Zwetschgen, halbiert, entsteint
300g rote Zwiebeln, halbiert
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
20g Obstessig
200g Gelierzucker



Zubereitung:

1. Zwetschgen und Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek. mit Stufe 5 zerkleinern.
2. Pfeffer, Salz, Zimt Essig und Gelierzucker zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und 12 Min. / 90°C / Stufe 1 kochen.
3. Zwetschgen-Zwiebeln-Chutney in heiss ausgespülte Gläser füllen, sofort verschliessen, abkühlen lassen und kühl und trocken aufbewahren.