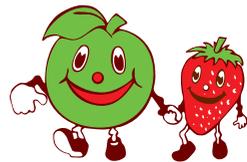


---

# PFLAUMEN-CHUTNEY

---

Würzig und fruchtig!



**OBSTGUT  
TACKHEIDE**

\* SEIT 1974 \*

---

Für 5 Gläser à 250 g:

**Zutaten:** 1,5 kg Zwetschen oder Pflaumen  
1 El gemahlener Ingwer  
1 El gekörnter Senf  
6-8 Chilischoten  
10 Gewürznelken  
1 1/2 El Pimentkörner  
30 g Salz  
400 ml Weinessig  
400 g Zucker

**Zubereitung:** Die Zwetschen abspülen, entsteinen und in einen weiten Topf geben. Ingwer untermischen. Senfkörner, aufgeschnittene Chilischoten, Nelken und Piment in ein kleines Mulltuch binden und zu den Zwetschen geben. Salz und die Hälfte des Essigs zufügen. Im offenen Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zucker zugeben und weitere 30 Minuten kochen. Restlichen Essig zugeben und 30 Minuten einkochen, bis es dicklich wird. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen. Das Chutney ist etwa sechs Monate haltbar.

**Tip:** Das Chutney passt gut zu Kurzgebratenem, zu Wild, Lammfleisch, kräftigem Käse und orientalischen Reisgerichten.

***Guten Appetit!***