

# Rezept des Monats Mai 2015

## Birnen Chutney

### Zutaten:

- \* 1 kg Birnen
- \* 1 Zitrone
- \* etwas frisch geriebener Ingwer
- \* 80 g Vollrohrzucker
- \* 4 EL Balsamico
- \* frischer Tymian
- \* Salz, Pfeffer, Chili

### Zubereitung:

Die Birnen vierteln entkernen und würfelig schneiden. In eine Schüssel geben und mit den Saft der Zitrone beträufeln. Den Zucker bei mäßiger Hitze in einer Pfanne karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, reduzieren die Birnen und alle anderen Zutaten zugeben, kurz aufkochen lassen und anschließend bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten einkochen. Öfters umrühren. Nach Ende den Kochvorganges (die Masse sollte ordentlich eingedickt sein) in ausgekochte Gläser füllen, fest verschließen und auf den Kopf stellen.

### Tipp:

Als Beigabe zu Käse ist dieses Chutney eine kulinarische Bereicherung der besonderen Art. Aber eigentlich passt es immer und überall dazu.

Gerne kann man auch einen kleinen Teil der Birnenmasse durch säuerliche Äpfel ersetzen.

### **Chutney:**

Das ursprünglich aus Indien stammende Chutney ist eine würzige, häufig süß-saure, mitunter auch nur scharf-pikante Sauce mit püreeartiger Konsistenz. Es gibt auch Variationen mit Frucht- oder Gemüsestücken. In Indien werden viele Chutneys zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und geben den meist sehr scharfen Gerichten eine zusätzliche Geschmackskomponente. Die Engländer brachten Chutneys während der Kolonialzeit nach Europa, wo es üblich wurde, Chutney in Gläsern eingemacht mit langer Haltbarkeit herzustellen. Ein Chutney, so wie es in Europa und in den USA zubereitet wird, besteht aus Gemüse oder Früchten. Häufig werden Mango, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kokos oder Korianderblätter als Hauptzutat verwendet, aber auch andere Sorten oder Kombinationen sind möglich. Durch entsprechende Zugabe von Salz, Zucker, Chili, Pfeffer, Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma sowie Zitronen-/Tamarindsaft oder Essig wird die gewünschte Geschmacksrichtung erreicht. Chutneys passen gut zu gebratenem Fleisch (besonders Wild), Fisch und Käse, außerdem natürlich zu klassischen indischen Gemüse- und Reisgerichten.

Dieses Rezept drucken