



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 125 g Essig
- 250 g Kandiszucker
- 750 g Ribiseln
- 250 g Äpfel
- 60 g gehackte Nüsse
- 100 g Rosinen
- 1 Stk. Ingwer
- 1 Prise Anis
- 1 Prise Curry
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 TL Senfpulver, gemahlene Samen
- Salz

Mein persönlicher Tipp

Johannisbeer-Chutney schmeckt hervorragend zu hellem und dunklem Fleisch.



Sylvia Schilcher
Seminarbäuerin in Kärnten

Johannisbeer-Chutney

Ribisel-Chutney



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Essig mit Kandiszucker (oder Braunzucker) aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Johannisbeeren (rot und/oder schwarz), geviertelte und in Scheiben geschnittene Äpfel, Rosinen, frisch geriebener Ingwer, gehackte Nüsse und die restlichen Zutaten beigegeben, salzen nach Geschmack, 15 Minuten kochen lassen und heiß in Gläser füllen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas

