

Erdbeerkhutney mit einem Hauch von Ingwer

350 G ZUCKER
400 ML WASSER
200 G ZWIEBELN
1 APFEL
1 KG ERDBEEREN
4 EL RAPSKERNÖL
3 EL SALZ
3 STÜCK STERNANIS
350 ML HELLER BALSAMICOESSIG

2 TL INGWER GEHACKT
3 KNOBLAUCHZEHEN
1-2 TL CHILIFLOCKEN
2 STANGEN ZIMT
100 G ROSINEN

Den Zucker in einem Topf so lange erhitzen bis ein leicht brauner Karamel entsteht. Karamel mit Wasser ablöschen. (er löst sich mit der Zeit auf)

Die Zwiebel fein würfeln, Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Erdbeeren waschen, Blüte entfernen, vierteln und alles in den Topf geben. Nun geben Sie auch die restlichen Zutaten hinzu.

Kochen Sie die Mischung solange, bis sie eindickt.

Das Erdbeerkhutney passt sehr gut zu Geflügel und Schweinefleisch.

Guten Appetit!

