



## Pfirsich Chutney mit Chilly und Ingwer

«Chutney das ist anregend und köstlich»

### Zutaten für 1 Päckchen Gelierzucker



- 1,0 Kg Pfirsich, reif, halbe Früchte ohne Steine
- 500 g Gelierzucker 1 :2**
- 25 g Ingwer Wurzel, geschält
- 2 Chilischoten rot (je nach gewünschter Schärfe)
- 40 g Zwiebeln in feine Würfeln
- 125 ml Balsamicoessig, hell
- 2 g Kreuzkümmel
- Salz
- 5-7 g Currypulver, gelb
- 20 g Blütenhonig

### Zubereitung

1. Die Pfirsich in 0,5 cm große Würfel schneiden, den Gelierzucker dazu geben und gut miteinander vermengen.
2. Die Ingwerwurzel und die Chilischoten in sehr kleine Würfel schneiden oder hacken, mit den Zwiebelwürfel zu den Pfirsich geben.

**Tipp: Beim Chilly schneiden die Kerne entfernen und Handschuhe anziehen**

3. Balsamicoessig, Kreuzkümmel, Salz, Currypulver und den Honig zum Pfirsich dazugeben und gut unterrühren.
4. Den Topf auf den Herd stellen und ca. 3 Minuten kochen, dann in heiß ausgespülte Gläser giessen und mit sauberen gut schließenden Deckel verschliessen. (**Bitte den Gartipp zu den Gläsern und Deckeln beachten**)

**Tipp: Etikett darauf und fertig ist unser Pfirsich Chutney**



### **Serviertipps**

- Zu Weichkäse, Hartkäse, Rohmilchkäse Schimmel oder Nusskäsen
- Zu Enten, Leber oder Geflügelterinnen oder Pasteten
- Zu asiatischen, mediterranen, oder kreolischen Reispfannen mit Geflügel und Fisch
- Weißbrot mit diversen Käse belegt dann kurz überbacken, oben darauf einen Klacks vom Pfirsich Chutney
- Zu allen kalten Gerichten oder Vorspeisentellern.

**Tipp:**

Kann auch mit Aprikosen, Mirabellen, Birnen, Äpfeln oder Nüssen hergestellt werden.



### **Tipp zur Garttechnik**

**Neue und gebrauchte Gläser sollten unbedingt vor dem Einfüllen der Lebensmittel sterilisiert werden. Dazu gibt es unterschiedliche Empfehlungen:**

- Spülen mit heißem Spülwasser oder Salzwasser, danach 10 Minuten bei 100° C im Backofen trocknen lassen
- 10 Minuten in heißem Wasser kochen, danach abtropfen und trocknen lassen
- Saubere Gläser (in denen keine Schimmel-Rückstände vorhanden sind) bei über 60° in der Spülmaschine spülen

- Gummiringe für Weck-Einmachgläser oder Bügelverschluss-Einmachgläser werden vor der Verwendung 2-3 Minuten in Wasser mit einem Schuss Essig gekocht und bleiben bis zum Verschließen des Glases im Wasser liegen

### Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim

- Chilly, Currypulver, Kreuzkümmel

Viel Spaß beim Kochen und Genießen

Ihre Christa Becker und Rolf Unsorg

