

## Kirsch-Chutney



### **Kirsch-Chutney – ein herzhaftes Kirsch-Rezept für würzige Marmelade als Dip, ideal zu Käse und Fleisch**

Gestern war bei mir großer Kirschentag, denn ich habe von meinen Schwiegereltern einen großen 10 Liter Eimer voll mit saftigen Süßkirschen aus dem eigenen Garten bekommen. Lange lagern lassen sich die süßen Früchtchen ja leider nicht, also ging es ab in die Küche. Neben klassischer Kirschmarmelade, die meine Kinder über alles lieben, habe ich auch eine [Kirschmarmelade mit Minze](#) gekocht und ganz neu: ein richtig tolles Kirsch-Chutney.

Ein Chutney ist eigentlich nichts anderes als eine herzhaft Marmelade, die mit Zucker, Essig und Gewürzen eingekocht wird. Chutney eignet sich hervorragend als Beilage zu Käse oder Fleischgerichten. So kann ich mir das Kirsch-Chutney schon sehr gut zu einem Wildbraten von meinem Papa vorstellen. Und ich habe es abends gleich als Topping auf meinem Ziegenkäse verwendet, mit dem ich meinen Salatteller aufgepimpt habe.



KIRSCH-CHUTNEY

AUF SALAT



Das Kirsch-Chutney ist ein schönes Geschenk aus der Küche, über das sich liebe Freunde, Bekannte und Verwandte sehr freuen werden.

### • **Zutaten für ca. 6 Gläser Kirsch-Chutney**

- 1 kg Kirschen (Gewicht nach dem Entsteinen)
- 150 g brauner Zucker
- 1 fingerkuppengroßes Stück Ingwer
- 2 rote Zwiebeln
- 2 eingelegte Chillischoten
- etwas Butter
- 2 EL weißen Zucker
- 1 TL Zimt
- 3 EL Balsamico-Essig, dunkel
- 3 EL Balsamico-Essig, hell
- 2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner

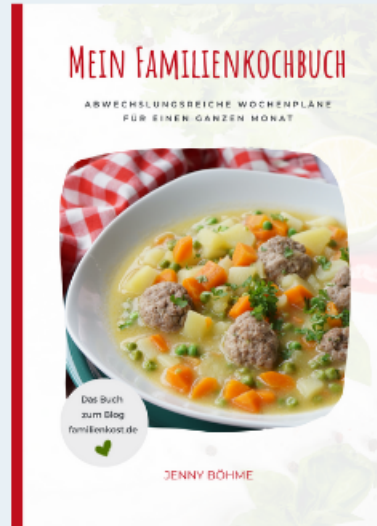
### **So bereitest du das Kirsch-Chutney zu**

1. Wasche zuerst deine Kirschen und entkerne sie – dazu empfehle ich dir einen einfachen [Kirschentkerner\\*](#).
2. Gib die Kirschen dann mit dem braunen Zucker in einen großen Topf. Schäle und reibe den Ingwer dazu, vermische alles und lass es für 30 Minuten ziehen.
3. In der Zwischenzeit schälst du die Zwiebel und würfelst sie. Dünste sie mit den kleingeschnittenen Chillischoten in der Butter an, füge dann die 2 EL weißen Zucker hinzu und lass ihn leicht karamellisieren.
4. Gib die Zwiebelmasse dann zu den Kirschen. Außerdem fügst du nun den Zimt und den Essig hinzu.
5. Lass dein Kirsch-Chutney nun leicht köcheln, bis es eingedickt ist.
6. Zum Schluss fügst du die grünen Pfefferkörner unter und schmeckst es mit Essig ab.
7. Fülle es dann noch heiß in saubere Gläser und verschließe sie gleich.

### **Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Auf Grund der Schärfe eignet sich das Chutney nicht für kleine Kinder. Dir gefällt dieses Rezept? Dann stöbern gern auch mal durch meine anderen [Geschenke aus der Küche](#).