

Marroni-Zwiebel-Dattel Chutney

Zutaten

- 200g Rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Pfeffer Marrakesch. gemahlen
- 1 dl Rotweinessig
- 1dl Wasser
- 200g Datteln, entsteint
- 300g Marroni, geschält und tiefgefroren
- Himalayasalz

Zubereitung

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, geschnittene Zwiebeln dazu geben und gold-braun dünsten. Nach etwa 2 Minuten Marrakesch Pfeffer dazu und kurz mitdünsten. Mit Rotweinessig und Wasser ablöschen.

Datteln halbieren, Stein entfernen und längs in drei Streifen schneiden. Diese zusammen mit den ganzen Marroni in die Pfanne geben.

Nun das Ganze halb zugedeckt auf kleinem Feuer ca. eine Stunde einköcheln lassen. Achten Sie darauf, dass noch Flüssigkeit übrig bleibt.

Am Ende der Kochzeit mit Himalayasalz abschmecken.

Noch heisses Chutney mit wenigen kurzen Stössen mit dem Pürierstab zerkleinern. Darauf achten, dass die Masse nicht zu einem Mus wird. Es sollten noch kleine Stücke der einzelnen Komponenten sichtbar sein. Durch das Zerkleinern der Marroni nehmen diese Flüssigkeit auf. Sollte deshalb zu wenig Flüssigkeit übrig bleiben, etwas heisses Wasser nachgeben.

Das fertige Chutney in saubere heiss ausgekochte Gläser füllen, Deckel sofort verschliessen. Ergibt etwa 4 Gläser à je 200ml (bis zum obersten Rand gefüllt).

Tipp

Dieses Chutney passt wunderbar zu Käse, Brot, Birnen, zu rohem Chiccore und Lammfleisch.

En Guata.....