



Pflaumen Chutney

Rezept für Thermomix

Zutaten:

700 Gramm Zwetschgen oder Pflaumen gewaschen und entsteint
120 Gramm Sultaninen
2 Stück Chilischoten rot (Achtung scharf! wer es milder möchte lieber weglassen oder vorsichtig dosieren)
30 Gramm frisch geriebener Ingwer
1 Prise gem. Nelken
2 geh. TL Senfpulver oder 1 EL Senfkörner
250 Gramm braunen Rohrzucker
250 Gramm Rotweinessig oder Fruchtesig
2 Prisen Meersalz
2 Prisen Pfeffer aus der Mühle
3 Stück rote Zwiebeln
1 Stück Apfel
1 Vanillezucker
6 Glas/Gläser

Zubereitung:

Chilischoten (von Kernen und weißen Häuten befreit) und getrocknete Früchte in den Thermomix geben und 6 Sek. Stufe 6-8 kleinschneiden.
Zwetschgen und grobgeschnittene Birne und geviertelte rote Zwiebeln dazugeben und 4 Sek. Stufe 4 kleinhacken.
Restliche Zutaten zufügen und 40 Minuten 90 Grad, Stufe 2 ohne Messbecher einkochen. Ggf. Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
Heiß in saubere Gläser abfüllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.