



Marillenchutney aus dem Symposium Hotel Althof Retz

Die Zutaten:

- 1 kg Marillen (entkernt und in 1cm große Würfel geschnitten)
- 300 g Schalotten (in feine Würfel geschnitten)
- 10 g Ingwer (in feine Würfel geschnitten)
- Chili frisch (fein geschnitten) oder getrocknet
- 250 g getrocknete Marillen (in kleine Würfel schneiden ca. 5mm)
- 300 g Zucker
- 150 ml Obstessig oder Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 1 Stk. Zimtrinde
- 2 Stk. Sternanis
- Saft und Schalenabrieb von 2 unbehandelten Limetten

Die Zubereitung:

Schalotten in 100 ml Wasser 5–10 min. weichkochen. Ingwer, Chili, Zucker, Zimt, Sternanis, Salz, die weich gekochten Schalotten, die getrockneten Marillen und Essig in einen großen Topf geben, aufkochen und ungefähr 15 Min. zugedeckt weiterköcheln lassen. Während der letzten 5 Minuten Limettensaft und Schalenabrieb und die frischen Marillenwürfel dazugeben. So lange bei milder Hitze köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist (bis zu 35 Minuten). Das Chutney in sterilisierte Gläser füllen, verschließen, dunkel und kühl lagern.

Das Chutney-Aroma entfaltet sich etwa nach 3–4 Wochen.

Das Symposium Hotel Althof Retz wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!