

PFIRSICH-ROSMARIN-CHUTNEY

Frisch geerntete Pfirsiche, Zitronen, Rosmarin und Chili ergeben ein köstliches Chutney, das sich ungeöffnet mehrere Monate hält. Nach dem Öffnen sollte es innerhalb von 1-2 Wochen verzehrt werden. Ein fruchtig-herber Genuss für Ihre Speisen und ein nettes Mitbringsel für Familie & Freunde!

Zutaten für ca. 4 Gläser

- 1 kg Pfirsiche
- 1 Scheibe frischer Ingwer
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Ghee oder Kokosöl
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Zimt
- 2 Nelken
- 3 EL Kokosblütenzucker
- 3 EL Wasser
- 1/2 Chilischote
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Anleitung

1. Die Pfirsiche waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, die Nadeln vom Rosmarin abziehen und die Chilischote entkernen – dann diese drei Zutaten fein hacken.
2. Ghee in einem Topf erhitzen und darin Nelken, Senfkörner und Zimt kurz anrösten, bis es anfängt zu duften. Dann Ingwer und Rosmarin dazugeben, ebenfalls kurz andünsten. Die Pfirsiche in den Topf geben und mit dem Kokosblütenzucker bestreuen. Umrühren und den Zucker für 1-2 Minuten karamellisieren lassen.
3. Sobald der erste Saft aus den Früchten austritt, 3 EL Wasser dazugeben und bei geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe für 15-20 Minuten köcheln lassen. Sobald die Pfirsiche zerfallen, den Zitronensaft und die Chilischote dazugeben. Umrühren und vom Herd nehmen.
4. Das Chutney bei Bedarf mit dem Pürierstab durchmischen, um cremigere Konsistenz zu bekommen. Das Chutney in sterilisierte Gläser abfüllen und verschließen. Die Gläser auf den Deckel stehend abkühlen lassen.