

Brombeerchutney mit roten Zwiebeln

Zutaten für das Brombeerchutney:

200 g rote Zwiebel

100 g brauner Zucker

100 ml Balsamicoessig

500 g Brombeeren

1 TL Salz

Pfeffer

2 Sternanis

4 Nelken

1 Kardamomkapsel



Die Zwiebeln werden geschält und grob gewürfelt. In etwas Öl glasig andünsten. Nun rührt man den Zucker ein und sobald er sich aufgelöst hat, fügt man den Essig hinzu. Bei kleiner Hitze lässt man das Ganze unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten einkochen.

Dann werden die Brombeeren und das Salz und eine Prise Pfeffer hinzugefügt. Den Sternanis, die Nelken und den Kardamon in ein Papierteefilter geben und mitköcheln lassen. Die Beeren brauchen circa fünf Minuten bis sie weich sind. Man entfernt den Gewürzbeutel und geht kurz mit dem Pürierstab in das Chutney, um es etwas weniger stückig zu haben.

Noch heiß in Gläser abfüllen.

Das Chutney passt gut zu Gegrilltem, oder Käse.

