



Holunder-Chutney

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

1 Glas

500 g	Holunderbeeren	1	Chilischote
1	Zwiebel	1	Vanilleschote
2 Stiele	Thymian	150 g	Zucker
1 TL	Senfkörner	3	Gewürznelken
125 ml	Rotweinessig		Salz
50 g	Rosinen		

Zubereitung

Zubereitung

1. Chili in Stücke schneiden und Zwiebel fein würfeln.
2. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.
3. Zucker und ein wenig Wasser in einem Topf goldbraun karamelisieren.
4. Holunderbeeren, Chili, Zwiebeln, Thymian, Senfkörner, Vanillemark + Schote, Nelken, Essig und 1 Prise Salz zugeben.
5. Den Zucker loskochen.
6. Dann alles 20-30 Minuten einkochen.
7. Rosinen unterheben und 2-3 Minuten weiterköcheln.
8. Thymian und Vanilleschote herausnehmen.
9. Das Chutney in Gläser füllen und fest verschließen.

Das Chutney passt zu Käse oder als Beilage für Fleisch und Wild.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Holunder-Chutney

Stand 19.04.2022