Pflaumenchutney

Köstlich eingemachte Pflaumen mit Byodo Rotweinessig und Sternanis. Der ideale Begleiter zu Käse oder Knusperecken.

Zutaten
4 Portionen

Für 2 Gläser, je ca. 200 ml
500 g Pflaumen
1 Apfel
1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
10 g Ingwer, frisch
2 EL Byodo Bratöl Klassik
90 g Zucker, braun
80 ml Byodo Rotweinessig
1 Sternanis
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
1 TL Chiliflocken
1 TL Zimt
Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Pflaumen und Apfel waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Pflaumen, Apfel, Knoblauch, Ingwer und Zucker dazugeben. Unter Rühren erhitzen und dann mit dem Rotweinessig ablöschen. Sternanis, Nelke und Lorbeerblatt in ein kleines Teesäckchen legen und mit in den Topf geben. Chiliflocken, Zimt und Pfeffer einrühren.

Das Ganze bei mittlerer Hitze für 30-40 Minuten einkochen. Zwischendurch gelegentlich umrühren. Zum Schluss nochmals abschmecken und das Teesäckchen mit den Gewürzen entfernen. Das heiße Chutney in sterilisierte Gläser füllen, fest verschließen und auskühlen lassen.

Unser Tipp: Das Pflaumenchutney passt hervorragend zu Käse und Byodo Grissini oder Byodo Knusperecken.