



www.chöcheler.ch



Chöcheler's BBQ-Chutneys¹

Fruchtige Beilage zu grilliertem Fleisch. Supersache und mal was anderes....!

Die Kombination fruchtig-scharf mit einem feinen grillierten Fleisch ist einfach grossartig!

Zutaten Birnen-Ingwer-Chili-Chutney

1 kg	Birnen
25 g	Ingwer frisch
6 Stk	rote Chilis
2 Stk	Zwiebeln
3 EL	Petersilie gehackt
6 dl	Apfelessig
100 g	Zucker braun
100 g	Zucker weiß
Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und klein zerhacken bzw. raspeln. Die Chilischoten entkernen und ebenfalls klein hacken. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten ausser Salz und Pfeffer in einen Topf geben und bei starker Hitze aufkochen. Anschließend 30 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Chutney sollte dabei dick werden. Mit Salz und Pfeffer würzen, vorher probieren ist ratsam. In Gläser füllen.

Achtung...hier dürfen auch Birnen aus der Dose verwendet werden ☺

Zutaten Pfirsich-Curry-Chutney

500 g	Pfirsich(e)
2	Zwiebel(n)
1	rote Chili
2	Knoblauchzehe(n)
25 g	Ingwer frisch
1	Handvoll Minze
2 dl	Essig, (Honigessig oder Apfelessig)
150 ml	Pfirsichsaft oder Apfelsaft
250 g	Gelierzucker, 3:1
1 EL	Curry, bitte nur hochwertigen verwenden!
Salz, Pfeffer, aus der Mühle	

Die Pfirsiche schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer und die Chili ebenfalls fein würfeln. Die Minze fein hacken. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Unter regelmäßigem Rühren ca. 1 Stunde einkochen lassen. Vorsicht: brennt leicht an.....also nicht davonlatschen....!! Das Chutney in Gläser füllen und diese gestürzt auskühlen lassen.

¹ Das Wort Chutney bedeutet «zum Lecken» oder anders ausgedrückt «anregend», «köstlich». Bei Chutneys handelt es sich um würzige, fruchtige, süss-saure, scharf-pikante, oder Mus-artige Saucen, die von der Konsistenz her sehr kompakt und nicht flüssig sind.