



Paprika-Chutney

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Paprika, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Einen kleinen Topf erhitzen. Die Paprika- und Zwiebelstücke mit Olivenöl kurz anbraten. Den Knoblauch hinzu geben und nochmals kurz anbraten. Mit Apfelessig und Weißwein ablöschen. Salz und den braunen Zucker untermischen und das Chutney für etwa 20 Minuten einkochen lassen.

Einweckgläser mit kochendem Wasser ausspülen. Das fertige Chutney in die Gläser füllen, verschließen und auf dem Kopf stehen abkühlen lassen.

Im Gefrierschrank kann das Paprika-Chutney einige Monate aufgehoben werden. Nach dem Auftauen und Öffnen sollte das Chutney dann aber zügig verbraucht werden.

Ich persönlich empfehle immer kleine Portionen in die Gläser zu füllen und bei größerem Bedarf kann man ja auch 2 oder mehr Gläser auftauen/öffnen.



Zutaten für 1 Portion:

3	Stk	Paprika
1	Stk	Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
10	ml	Apfelessig
20	ml	Weißwein, trocken
1	TL	Salz
2	EL	Zucker, braun