



Zweierlei Chutney

Zutaten:

Für zwei Personen:
150gr Brombeeren
150gr Himbeeren
150gr Blaubeeren
150gr Kirschtomaten
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Ingwer
Tomatenmark
Balsamico
Olivenöl
Honig oder Zucker
Salz, Pfeffer
Rosmarin
Chiliflocken



Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und zu gleichen Teilen in zwei Töpfen in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Je feiner der Knoblauch gehackt ist, desto aromatischer wird er.

Schälen Sie nun den Ingwer, schneiden ihn ebenfalls in feine Würfel und geben Sie ihn hinzu.

Nach belieben mit den Chiliflocken würzen. Geben Sie mehr Olivenöl in die Masse, wenn diese zu trocken wird.

Brombeeren und Blaubeeren in den einen Topf und die Himbeeren mit den geschnittenen Tomaten in den anderen Topf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Balsamico zum Blaubeer-Chutney und Zitronensaft zum Tomaten-Chutney geben. Mit Honig süßen.

Die beiden Massen einkochen lassen, Rosmarin in die Gläser geben und heiss abfüllen.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**

Sendung vom 26.07.2018