

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Ananas-Chili-Chutney (🌶️)

Zutaten: (Für 9-10 Gläser à 230 ml & 1 400 ml Glas)

- 4 Ananas, 8 rote u. 2 gelbe Chilis, 4 rote Zwiebeln, 1 gelbe Paprika,
- 2 TL Salz, 50 g Ingwer, 8 Knobizehen, 125 g Gelierzucker 2:1,
- 2 ausgepresste Zitronen, 300 g br. Zucker, 5 EL Sonnenblumenöl,
- 350 ml Apfelessig, je 2 TL Kümmel & Kurkumpulver

Zubereitung:

1. Früchte u. Gemüse putzen. Zwiebel, Ingwer, Chili klein, Paprika mittel würfeln. Ananas in Scheiben schneiden, Strunk entfernen u. $\frac{2}{3}$ grob, Rest klein würfeln. Fruchtfleisch zum Zitronensaft geben.



2. $\frac{1}{2}$ Zwiebeln, grobe Ananaswürfel, Chili, Ingwer, Zucker Knobi, Paprika, Zitronensaft mit Gewürzen in einen Topf geben, mit 300 ml Wasser, Essig, Zucker u. Salz hinzufügen. 30 Min. kochen, alles pürieren. Unter Rühren köcheln lassen bis alles eingedickt ist. Rest Zwiebeln in Öl glasig dünsten, mit klein. Ananaswürfeln unterheben.



3. Inzwischen Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren. Eingekochte Masse in die Gläser füllen, verschließen u. auf den Deckel stellen. Nach 15 Min. umdrehen u. mind. 1 Woche ziehen lassen.



***Tipp des Chaoten:** Hier mit Frühlingsrollen. Geil!*

Auch lecker zum Grillen oder Raclette!

