

## **Johannisbeer-Chutney**

by Andreas - Sonntag, Juli 09, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/johannisbeer-chutney/>



Dieses Chutney ist im Handumdrehen gemacht und passt nicht nur zu indischen Gerichten. So muss es zum Beispiel nicht immer Preiselbeerenkompott zu Wildbraten sein.

**500 gr. rote Johannisbeeren**

**1 EL geriebener Ingwer**

**1 rote Chilischote**

**150 gr. Zucker**

**1 kurze Zimtstange**

Die Johannisbeeren verlesen. In einem Topf den geriebenen Ingwer, die Zimtstange, die entkernte in dünne Ringe geschnittene Chilischote und den Zucker kurz erhitzen. Dann die Johannisbeeren dazugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen. Das war es schon.

## **Weitere Empfehlungen:**

**Carpaccio vom Rettich und Pfirsich**

Sonntagabend. Der Blick in den Kühlschrank ist wenig erquicklich, doch es ist immer wieder erst...

**Dedünstete Karotten**

Diese Beilage lässt sich im Handumdrehen herstellen. Karotten, auch Möhren, Wurzeln oder Rübl...

**Kartoffelpäckchen mit Tomate und Rosmarin**

Entspanntes Grillen mit vorbereiteten Beilagen in der Aluminiumfolie. Während des Garvorgangs &...