

Pfirsichchutney

by Andreas - Sonntag, August 13, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/pfirsichchutney/>



Für dieses Chutney habe ich Plattpfirsiche verwendet. Noch vor einigen Jahren waren diese eine Rarität, die gerne unter dem Namen Berg- oder Wildpfirsich für viel Geld angeboten wurde. Das hat sich grundlegend geändert: Plattpfirsiche im Supermarkt so weit das Auge blickt. Ich mag mich irren, aber geschmacklich unterscheiden diese sich kaum von den „normalen“ Pfirsichen.

5 Plattpfirsiche

2 Schalotten

1 grüne Chilischote

1 TL geriebener Ingwer

60 gr. brauner Zucker

6 EL Rapsöl

6 EL weißer Balsamicoessig

1 Prise Salz

Die Pfirsiche mit der Haut in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten fein würfeln. In einem Topf das Rapsöl erhitzen Die Pfirsichscheiben und die Schalottenwürfel zusammen mit der in dünne Ringe geschnittenen Chilischote (wer es nicht so scharf mag, entkernt sie vorher) und dem geriebenen Ingwer anschwitzen. Nun den Balsamicoessig und den braunen Zucker dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Weitere Empfehlungen:

Gebratener Pak Choy mit Knoblauch

Diese Beilage kommt völlig ohne Salz oder Sojasauce aus. Wichtig ist allerdings: es sollte unbe...

Kartoffelsalat mit Ei, Zwiebel, Apfel und Gurke

Bei Kartoffelsalat ziehen sich diverse Demarkationslinien durch die Republik. Der Süden kommt m...

Gurken-Raita

Was den Griechen ihr Tzatziki, ist den Indern ihr Gurken-Raita. Gehört Tzatziki in Griechenland...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station