

## **Pflaumenchutney mit Cranberries**

by Andreas - Sonntag, Februar 18, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/pflaumenchutney-mit-cranberries/>



Hierfür eignen sich am besten rotfleischige, knackig-saure Pflaumen. Das Ergebnis ist dann ein leuchtend tiefrotes Chutney, welches jeden Teller adelt.

**300 gr. Pflaumen**

**50 gr. getrocknete Cranberries**

**1 rote Zwiebel**

**1 rote Chilischote**

**1 EL geriebener Ingwer**

**1 EL Himbeeressig (oder Apfelessig)**

**70 gr. brauner Zucker**

**1 Sternanis**

Die Pflaumen halbieren und in Scheiben schneiden. Mit dem Ingwer, den Cranberries, dem braunen Zucker, der in dünne Ringe geschnittenen Chilischote (wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne), der feingehackten Zwiebel, dem Himbeeressig und dem Sternanis in einen Topf geben und bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch öfter mal umrühren. Den Sternanis nach dem Kochen entfernen.

**Weitere Empfehlungen:**

Couscous

Couscous passt prima zu Lamm und nordafrikanischen Gerichten. Es eignet sich generell als Altern...

Zitronensauce mit Anchovis

Auch wenn man es vielleicht bezweifelt, diese Anchovissauce passt ausgezeichnet zu einer gebrate...

Basmati-Pilaw mit Brokkoli, Weintrauben und Champignons

Pilaws sind Reisgerichte. Man verwendet Langkornreis, den man in einem Topf bei geschlossenem De...