



Rheinland-Pfalz  
*isst besser*



Rheinland-Pfalz  
MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# ZWIEBELCHUTNEY

## Zutaten:

- 400 g rote Zwiebeln
- Eine Chilischote getrocknet
- 175 ml Sherry-Essig
- 1 Msp. Piment gemahlen
- Frischer Ingwer
- 150 g brauner Zucker
- 1 Esslöffel Senfkörner
- Meersalz

## So wird's gemacht:

Die Zwiebeln abziehen und längs in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote in der Hand zerbröseln. Den Zucker in einer Pfanne mit schwerem Boden (Guß) karamellisieren.

Den Sherryessig mit 100 ml Wasser anrühren.

Die Zwiebeln, den Ingwer und die Chilibrösel zum Karamellzucker geben.

Nun vorsichtig die Sherry-Wasser-Mischung angießen.

Alles gut verrühren, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Senfkörner und den Piment dazugeben, gut durchmischen und etwa 15 Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen.

Das so entstandene Chutney mit Meersalz abschmecken und so heiß wie möglich in vorbereitete, kleine Gläser mit Schraubverschluss füllen.

Sofort verschließen und kopfüber kalt werden lassen.