



Saucen/Marinaden: "Feigen/Meerrettich Chutney"

Eigenkreation Food-Buddy`s



Zutaten für 2 Einmachgläser ca. 350g

- 20g frischer Meerrettich
- 1 Schalotte
- 1 Chilli (entkernt)
- 5 Feigen (Bio)
- 1 TL Salz & Pfeffer
- 1 1/2 TL grobkörniger Senf
- 1 EL Kräuternessig
- 30g feiner weisser oder brauner Zucker
- 1-2 EL Rapsöl
- Wasser nach Bedarf

Zubereitung

So einfach geht`s.

Meerrettich, Schalotte, Chilli und die Feigen klein hacken. Eine Pfanne nehmen und Rapsöl erhitzen. Zuerst Schalotten glasig anschwitzen, dann Chilli und alle anderen Zutaten dazugeben. Herd zurückstellen, etwas Wasser dazugeben und alles leicht einköcheln lassen. Immer wieder etwas Wasser dazugiessen. Darauf achten, dass es in der Pfanne nicht anbrennt. Nach Bedarf immer wieder etwas Wasser dazugeben. Eine Stunde leicht köcheln lassen. Am Schluss soll das Chutney cremig eingedickt sein. Den Feigen/Meerrettich Chutney warm in ein Glas füllen und gut verschliessen. Fertig!

Kocht man den Chutney ca. eine Stunde und verschliesst es danach warm und luftdicht, hält es gut ein paar Monate. Kocht man aber die kurze Variante (ca. 20 Minuten), hält der Chutney 4-5 Tage im Kühlschrank.

Passt hervorragend zu Wild, Blut/Leberwurst, Beilage oder auf Toastbrot.

Viel Spass beim Nachkochen und verköstigen ☺

Eure Food-Buddy`s