

Lomi's Genussinsel: Rezepte

Gericht: **Chutney / Zucchinihutney**

Warengruppe: EG

Zutaten: 1 kg feste Zucchini in kleine Würfel geschnitten
 100 g Schalotten fein gehackt
 175 g Rohzucker
 25 g Honig
 50 g Sultaninen
 1 Nelke
 1 Chilischote
 5 g Ingwer fein gehackt
 3 Zitronen Zeste und Saft
 3 Orangen Zeste und Saft
 Ein wenig grobes Meersalz

Zubereitung: Alle Zutaten mit dem Zitronen- und Orangensaft vermischen und einige Stunden ziehen lassen. Danach alles in einer Kasserolle unter ständigem Rühren langsam aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dieses Chutney hat eine feste Konsistenz. Es kann mit etwas Wasser verdünnt und dann ab- geschmeckt werden. Das Chutney in heisse sterilisierte Gläser füllen und sofort verschliessen. Die Gläser einige Tage kühl stellen, so dass sich die Aromen entfalten können. Damit das Chutney länger haltbar bleibt, sterilisieren Sie die Gläser mit Inhalt für eine kurze Zeit.

Bemerkungen: Das Chutney eignet sich sehr gut zu Raclette und Fondue, so wie zu gebratenem Fisch und kaltem Schinken.