AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Herbst	Indien

FEIGEN-CHUTNEY



Rezept: saison.ch, 16. 8. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Chutneys bereichern indische Gerichte, einen Fisch- oder Fleischteller. Die einen mögen sie exotisch, die andern scharf, wieder andere süss-sauer. Hier eine süss-scharfe Variante.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

700 g	Feige, grob gewürfelt	2 EL	Sonnenblumenöl
2	Zwiebel, gehackt	2 dl	Weissweinessig
2	Peperoncini, fein gehackt	4 EL	Honig
		0.5 TL	Salz

ZUBEREITUNG

1. Feigen gut waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln fein hacken. Peperoncini längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
2. Gerüstete Zutaten im Öl dünsten. Mit Essig ablöschen. Honig und Salz zugeben. Ohne Deckel 30 Min. köcheln lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz abschmecken und gut umrühren.
3. Chutney randvoll in ausgekochte, warme Gläser füllen. Sofort verschliessen. Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen. Langsam auskühlen lassen.

TIPP: Dunkle Feigen können auch mit Rotweinessig gekocht werden.