

Pflaumenchutney

1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen
1 EL gemahlener Ingwer
1 EL Senfkörner
6-8 Chilischoten
10 Gewürznelken
1,5 EL Pimentkörner
30 g Salz
400 ml Weinessig
400 g Zucker

Die Pflaumen abspülen, entsteinen und in einen weiten Topf geben. Ingwer untermischen. Senfkörner, aufgeschnittene Chilischoten, Nelken und Piment in ein kleines Mulltuch binden (oder auch nicht) und zu den Pflaumen geben. Salz und die Hälfte des Essigs zufügen.

Im offenen Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zucker zugeben und offen weitere 30 Minuten kochen. Restlichen Essig zugeben und 30 Minuten einkochen, bis es dicklich wird.

Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Passt hervorragend zu Kurzgebratenem, Wild oder auch zu kräftigem Käse.

Guten Appetit!