

ergibt ca. 5 dl Chutney

500 g **unbehandelte Orangen**

nur die Schale von 1 Orange dünn
abschälen, in feine Streifen
schneiden, restliche Orangen
schälen, Fruchtfleisch klein würfeln,
in eine weite Pfanne geben

je ½ **rote und grüne Peperoni**,
in schmalen Streifen
1 **roter Chili**, halbiert, entkernt,
in Streifen
1 **rote Zwiebel**, in Streifen
2 **Lorbeerblätter**
2 **Nelken**

1 Zweiglein **Rosmarin**
wenig **Muskat**
1 dl **Aceto balsamico bianco**
2 Esslöffel **Zitronensaft**
250 g **Zucker**

alles begeben, unter Rühren
aufkochen, unter gelegentlichem
Rühren bei mittlerer Hitze
ca. 35 Min. einkochen, bis die
Masse dickflüssig ist, siedend heiss
bis knapp unter den Rand in
saubere, vorgewärmte Gläser füllen

evtl. **kandierte Orangenscheiben** auf das Chutney legen, sofort
verschliessen

Haltbarkeit: kühl und dunkel, ca. 6 Monate. Einmal geöffnet,
Glas im Kühlschrank aufbewahren, rasch verwenden, deshalb in
kleine Gläser füllen.

Passt zu: kaltem Braten, Wild, Käse (z. B. Ziegenfrischkäse) oder
Raclette.

Verpackungs-Idee: Orangen-Netz, passendes Band, origineller
Servierlöffel.

