

# Kirschen-Chutney

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Für 2 Gläser von je ca. 2 dl

---

**1 EL Butter**

**1 grosse Zwiebel**, fein gehackt

**100 g Zucker**

---

**600 g Kirschen**, entsteint  
(ergibt ca. 500 g)

**1 dl Rotweinessig**

**2 cm Ingwer**, fein gerieben

**1 Zimtstange**

**½ TL Kardamompulver**

**1 TL Salz**

**wenig Pfeffer**

---

**70 g Haselnüsse**, geröstet, fein gehackt

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel ca. 5 Min. andämpfen. Zucker begeben, bei mittlerer Hitze rühren, bis der Zucker leicht carameliert.
2. Kirschen und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, unter Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. zu einer dicklichen Masse einkochen, Zimtstange entfernen.
3. Haselnüsse daruntermischen. Chutney siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen.

**Passt zu:** Käse, kaltem oder warmem Braten, Enten- oder Pouletbrüstli.

**Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 12 Monate. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren, rasch konsumieren.

