

Feigen-Chutney

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

700 g	Feigen
2	Zwiebeln
2	Peperoncini
2 EL	Sonnenblumenöl
2 dl	Rotweinessig
4 EL	Honig
½ TL	Salz



Zubereitung:

Die Feigen gut waschen. In möglichst gleich grosse, mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln fein hacken, Peperoncini längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Mit Zwiebeln und Feigen im Öl dunsten. Mit dem Essig ablöschen und mit Honig und Salz würzen.

Ohne Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz abschmecken.

Das Chutney randvoll in ausgekochte Gläser füllen. Diese sofort verschliessen. Das Chutney auskühlen lassen.