Pfirsich Chutney mit Rosinen

Dieses Rezept stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“ und wurde von mir etwas verändert.

Zutaten:
2.5 kg frische Pfirsiche
10 Scharlotten
250 Gramm Braunen Zucker (packed brown sugar)
200 Gramm Rosinen, und/oder Chamberry´s
500 ml Balsam Essig (oder Korintenessig)
2 EL Chili-Sauce oder Hot Sauce
1 TL Kurkuma
1 EL frischer geriebener Ingwer
4 cl Metaxa ...dürfen auch 6 sein..
etwas Olivenöl für die Zwiebeln

DD Variante:

```
Statt Metaxa darf es auch ein Pfirsichbrand und/oder Marillenbrand sein
```

Zubereitung:
Die feinen Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl anziehen, dazu den geriebenen Ingwer geben und mit dem Zucker glasig werden lassen. Die abgezogenen und entkernten PfirsichSpalten zugeben und weiter glasieren. Die Rosinen (oder Korinten) zugeben mit dem Pfirsichsaft und dem Balsam-Essig auffüllen, langsam weiter kochen lassen. Chili-Sauce und Kurkuma hinzu geben, alles nun zur gewünschten Konsistenz einkochen. Kurz vor dem Abfüllen den Brand hinzu geben, und wie Marmelade abfüllen.

Anmerkung:
Ideal für Allerlei Geflügel, Steaks und Burger

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:pfirsichchutney?rev=1445520319

Last update: **25.03.2022 18:16**