

Zwetschgen-Chutney

Zutaten für ca. 1,4 kg

3–4 Gläser von je 2,5–3 dl mit
Deckel, in kochendem Wasser
sterilisiert, abgetropft

Trichter oder Kelle zum Einfüllen

2 EL Rapsöl

400 g Zwiebeln, gehackt

500 g Zwetschgen, entsteint,
geviertelt

250 g Rohrzucker

1½ TL Salz

Pfeffer

3 dl Weissweinessig

Zubereitung:

1. Zwiebeln im heissen Öl glasig dünsten, Zwetschgen begeben, mitdünsten. Restliche Zutaten begeben. Offen unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten auf die gewünschte Konsistenz einkochen.
2. Heiss in die Gläser füllen, verschliessen.

