

Marianne Nödl

User

Marillen Chutney

Griß di Rezepte

Chutney/ Marmeladen

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Marillen entsteinen, Paprika putzen, Zwiebel schälen. Marillen, Paprika, Zucchini und Zwiebel klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten (ohne Maizena) vermischen und ca. 20 Minuten kochen. Mit Maizena binden und heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Schmeckt super zu Gegrilltem oder Käse! Gutes Gelingen!



Zutaten 

1 kg Marillen,

250 g Paprika,

250 g Zucchini,

250 g Zwiebeln,

60 g Rosinen,

120 g Zucker,

¼ L Essig,

3 TL Curry,

½ TL Ingwer,

½ TL Zimt,

½ TL Koriander,

1 Msp. Muskat,

1 EL Maizena,

Chili nach Geschmack.