



Zwiebel-Ananas-Chutney

20 g Rapsöl
300 g Zwiebeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
500 g Frische Ananas, geschält und kleingeschnitten

200 g Rohzucker
200 g Weissweinessig

Gewürze

2 KL Curry (mild)
100 g Ingwer, frisch gerieben
1 Roter Piment, gewaschen und in feine Streifen geschnitten
1 Sternanis (ganz)
½ Zimtstange
2 Nelken
2 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer
1.5 dl Hühner- oder Gemüsebouillon

1 Limette (Saft und abgeriebene Schale)
5 g Frischer Koriander, in feine Streifen geschnitten, Stiel in feine Rädchen geschnitten

Rapsöl erhitzen und Zwiebeln darin andünsten, bis sie hellbraun werden. Die Ananaswürfel zugeben und mitdünsten. Rohzucker begeben, die Hitze erhöhen und alles leicht karamellisieren. Mit dem Weissweinessig ablöschen.

Alle Gewürze begeben und gut mischen, anschliessend die Bouillon zugeben.

Das Chutney bei niedriger Temperatur und unter regelmässigem Rühren während ca. 25 – 35 Min. einkochen lassen.

Die Konsistenz ähnelt einer Konfitüre; die Ananas zerfällt leicht, kleine Stückchen sollen erhalten bleiben.

Die Masse vollständig erkalten lassen.

Limettensaft und Schale sowie den geschnittenen Koriander begeben.

(Allenfalls mit Akazienhonig nachsüssen).