



Die Pflaumenernte steht an und spätestens nach dem vierten Blech Obstkuchen fragst du dich, ob man nicht auch mal was Herzhaftes damit machen kann. Wie wäre es mit einem Chutney? Es schmeckt toll zu Roastbeef, Wildgerichten, Käse oder einfach aufs Brot.

Pflaumenchutney:

500 g frische, reife Pflaumen

2 große rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

100 ml Balsamico Essig

3 cm Ingwer, fingerdick

2 EL Öl

100 g brauner Zucker

1 Nelke

1 kleine Zimtstange

1 gestrichener TL Chiliflocken

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

Die Pflaumen waschen, entsteinen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Die Pflaumenstücke in einen Topf geben, mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer vermengen. Den Zucker hinzufügen und etwas karamellisieren lassen. Mit Nelke, Zimt, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Balsamico ablöschen und 30–40 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist und das Chutney eine sämige Konsistenz hat.

Das Pflaumen-Chutney noch einmal abschmecken. Es hält sich in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank mindestens 4 Wochen. Du kannst es auch heiß in vorbereitete sterilisierte Gläser füllen und verschließen.

