

Zwetschgen Chutney

2 kg Zwetschgen

Zwetschgen vierteln

1 Zwiebel

Zwiebel fein würfeln

30 g Salz

100 g Ingwer

Ingwer, Knoblauch und Chili mörsern

2 Knoblauchzehen

1 EL Chilischoten

1 kg brauner Zucker

250 ml Obstessig

Saft von 2 Limetten

Alle Zutaten mischen und

6 Std. ziehen lassen.

Anschließend 1 Std. köcheln.

Noch heiß in Gläser füllen wie bei Marmelade.

Gutes Gelingen!

Anita Forster