

Rezept: Pflaumenchutney

Das brauchts

- 30g Sonnenblumenöl
- 3Stk Schalotten
- 400g Pflaumen
- 15g Ingwer, geschält
- 75g Aceto Balsamico
- 75g Portwein
- 75g Rohrzucker
- Cayennepfeffer
- Salz



Und so wird's gemacht

In einem Topf das Sonnenblumenöl erhitzen, die Schalotten in feine Streifen schneiden und darin dünsten, bis diese karamellisieren. Die Pflaumen entkernen und in kleine Schnitze schneiden und den Schalotten begeben. Mit dem Portwein und dem Aceto Balsamico ablöschen, den Ingwer feinreiben und zusammen mit dem Rohrzucker begeben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und mit Cayennepfeffer und Salz nach Belieben würzen.

Gut zu wissen

Passt zu unseren KADI Frühlingsrollen, unter www.kadi.ch/produkte/fruehlingsrollen findest du unsere Frühlingsrollen.