

Marillenchutney

ZUTATEN

- 1½ kg Marillen
- 500 g Zwiebeln
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL Rosinen
- 300 g brauner Zucker
- 50 ml Weißweinessig
- 1 TL Zimt
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleine gehackte Chilischote

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln fein hacken. Die Marillen entkernen, zerkleinern und in einen Topf geben. Zwiebeln, Knoblauch, Rosinen sowie Zucker zugeben und mit Essig, Zimt, Salz, Pfeffer und Chili aromatisieren. Auf kleiner Flamme so lange köcheln lassen, bis die Masse gut eindickt.
- Anschließend in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und kühl und dunkel aufbewahren.

VERWENDUNG

Das Chutney passt besonders gut zu Huhn und Käse, aber auch wenn in unserer Familie gegrillt wird, darf Marillenchutney nicht fehlen.

VARIATIONEN

→ Etwas geriebener Ingwer verleiht dem Chutney noch mehr Schärfe.

Marillennektar:

ZUTATEN

- 1 kg entsteinte Marillen
- Saft von 2 Zitronen
- 1 l Wasser
- 600 g Kristallzucker
- 1 KL Ascorbinsäure

ZUBEREITUNG

- Die entkernten Marillen klein schneiden und pürieren.
- Marillen in einem Topf mit Wasser, Zitronensaft und dem Zucker ungefähr 5 Minuten erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei immer darauf achten, dass die Masse nicht kocht, sondern nur auf ca. 85 °C erhitzt wird.
- Ascorbinsäure hinzufügen. Heißen Nektar in saubere Flaschen füllen und sofort verschließen. Zum Auskühlen die Flaschen umlegen, nach dem Auskühlen kühl und dunkel lagern.

VERWENDUNG

An heißen Tagen ist Marillennektar, mit Wasser oder Soda im Verhältnis 1:1 aufgegossen, für meine Familie ein wunderbarer Durstlöscher. Aber auch mit Frizzante oder Sekt - der italienische Cocktail Bellini lässt grüßen - liebe ich Marillennektar! Manchmal serviere ich meiner Familie Marillennektar auch als Garnitur für einen Eisbecher - ein echter Hochgenuss!

VARIATIONEN

→ Pfirsichnektar, aber auch Nektarinennektar können Sie nach demselben Rezept zubereiten.

Die Rezepte stammen von der Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer.