

## *Rotes Johannisbeer-Chutney*

*500 g rote Johannisbeeren*

*Die Beeren waschen und von den Rispen streifen.*

*1 rote Zwiebel*

*Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.*

*1 Stück Ingwer (ca.1.cm)*

*Den Ingwer schälen und fein reiben.*

*½ rote Chilischote*

*Die Chili waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken.*

*200 g Zucker*

*Salz, Pfeffer*

*300 ml Rotweinessig*

*Alle Zutaten in einen Topf geben. Aufkochen und bei geringer Hitze 10. Minuten köcheln lassen.*

*Durch ein feines Sieb gießen, dabei den Saft in einem kleinen Topf auffangen.*

*Die Beerenmischung beiseite stellen.*

*Den Saft bei geringer Hitze etwa 40 Minuten zu Sirup einköcheln lassen.*

*Die Beerenmischung dazugeben und aufkochen. Das Chutney heiß in Gläser füllen und fest verschließen. Vor dem Verzehr etwa 2 Wochen ziehen lassen.*

*Hält sich ungeöffnet etwa 3 Monate.*

*Inhalt für 2 Gläser (a 320 ml)*