



Cranberry-Birnen-Chutney

Zutaten

- 125 g Zucker
- 12 g THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 100 g rote Zwiebel
- 20 g frischer Ingwer
- 200 g Birne
- 200 g Cranberries (getrocknet)
- 200 g Wasser
- 22,5 g Rotweinessig
- 1 Prise Pfeffer (frisch gemahlen)
- 3 g Zimt

Zubereitung

1. Ingwer fein reiben. Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Birne waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel und Ingwer andünsten. Cranberries und Birne dazugeben und mitdünsten. Zucker untermischen.
3. Wasser und Rotweinessig zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen. Zimtstange zugeben und bei geringer Wärmezufuhr offen ca. 45 Min. kochen, bis die Masse dickflüssig ist. Mit Pfeffer abschmecken. Das Cranberry-Birnen-Chutney passt sehr gut zu einem Burger sowie gebackenem Camembert.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	177 kcal
Fett	2 g
Protein	1 Gramm

🕒 62 Minuten

⊕ 8 Portionen