

## Zwetschgen-Chutney

---

wenig	Butter	erwärmen
1	Zwiebel, rot, in Streifen	
1	Knoblauchzehe, gehackt	Zwiebeln und Knoblauch andämpfen
300 g	Zwetschgen, geviertelt	
½ dl	Apfelessig	
3 EL	Rohzucker	
½ KL	Senfkörner	
½ KL	Gewürznelke, gemahlen	
¼ KL	Ingwer, gemahlen	
1 Prise	Muskatnuss	
¼ KL	Kardamon, gemahlen	alles zugeben und 10 Min. leicht köcheln lassen auskühlen und einige Stunden ziehen lassen
		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Passt zu gebratenem Fleisch vom Lamm, Rind, Reh oder Hirsch.</li> <li>✓ Als Beilage Trockenreis servieren.</li> </ul>