





# Sommerbeeren-Chutney

 2 PERSONEN  30 MIN  SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 600 g frische Sommerbeeren, z. B. Stachelbeeren, Holunderbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren
- 2 Schalotten
- 1 Stange Sellerie
- **Unsere Butter**
- 1 Schuss Apfelsaft
- 1 Schuss Weißweinessig
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 250 g Zucker
- 1 Schuss Weißwein
- Gläser zum Befüllen
- verschiedene Kräuter und Gewürze, z. B. Ingwer, Zimt, Rosmarin, Thymian, Oregano

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Beeren (nach beliebiger Wahl) sorgfältig waschen und von Stielen befreien.
- 2** Schalotten und Selleriestange in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl und **Unsere Butter** anschwitzen. Anschließend mit Apfelsaft, Weißwein und Weißweinessig ablöschen. Zucker und die Beeren hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit weiteren Gewürzen und Kräutern zu einer dicken Masse einkochen.
- 3** Heiß in Gläser füllen und gut verschließen.  
Herrlich zu Käse, Braten und Fischgerichten. Das Chutney ist kühl gelagert ca. 3 Monate haltbar.

