

Chutney aus Vogelbeeren einfach selbst machen

Ein leckeres Rezept, mit dem Sie einfach selbst ein Chutney aus Vogelbeeren aus Ihrem Garten machen können. Denn die Beeren eignen sich für mehr als Likör, Schnaps und Vogelfutter.

Schwierigkeitsgrad: leicht
 Rezeptautor: Heike Boomgaarden

Zutaten für das Vogelbeer-Chutney:

- 500 g Vogelbeeren
- 50 g Zwiebeln
- 150 g Äpfel
- ½ EL Ingwer, fein gerieben
- ½ EL Cayennepfeffer
- 1 Prise Gewürznelken, gemahlen
- 1 Stange Zimt
- 1 TL Salz
- 100 g Honig
- 200 ml Apfelessig

So machen Sie Chutney aus Vogelbeeren:

Vogelbeeren ernten. Wer das Chutney milder mag, kann die Beeren 24 Stunden einfrieren, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Dann Vogelbeeren gründlich waschen und Stiele entfernen.

Zwiebel fein würfeln, Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit den Vogelbeeren, Ingwer, Cayennepfeffer, Nelken, Zimtstange, Honig, Salz und Apfelessig unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze etwa 35 Minuten köcheln, bis alles breiig ist.

Dann die Zimtstange entfernen und alles in Schraubdeckelgläser füllen.

Dieses Chutney passt herrlich zu Camembert, gebackenem Schafskäse, gegrilltem Gemüse und ist eine herzhafte Alternative zu Preiselbeeren.