



## DIE STERNE IM SAUERLAND

**Empfehlung von Clemens Manthey, Jagdhaus Wiese:**

# Gewürz-Ananas-Chutney

Zubereitung in ca. 45 Minuten

### SCHRITT 1:

Das Sesam-Öl im Topf erwärmen und die Schalotten dünsten. Dann den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls dünsten.

### SCHRITT 2:

Die Currys dazugeben und umrühren. Dann den Gelierzucker hinzugeben und schmelzen. Anschließend alle anderen Gewürze hinzugeben und ca. 4 bis 5 Minuten unterrühren. Mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten vorsichtig einköcheln lassen.

### SCHRITT 3:

Kurz vor dem Ende die Kokosmilch dazugeben sowie je nach Konsistenz des Chutneys etwas Wasser. Die festen Bestandteile der Gewürze herausnehmen und das Chutney mit Salz abschmecken.

Direkt in Einmachgläsern abfüllen, fertig!

### SO WIRD'S SERVIERT:

Das Chutney passt bestens zu gebratenen Geflügelgerichten, zum Beispiel gebratener Enten- oder Perlhuhnbrust, ist aber auch ein geeigneter Begleiter der euroasiatischen Küche.

### ZUTATEN (für 3 bis 4 Gläser à 250 ml):

- 3 Schalotten (in feine Würfel geschnitten)
- 3 kleine Knoblauchzehen (fein zerdrückt)
- 1 frische Flugananas (in kleine Würfel geschnitten)
- 1 Esslöffel Sesam-Öl
- ½ Teelöffel fein gehackter Ingwer
- ½ Teelöffel Curry Pulver „Hara“ (Altes Gewürzamt Ingo Holland)
- ½ Teelöffel Curry Jaipur (roter Curry)
- 100 g Gelierzucker
- 1 Stengel Lemongras
- 1 Zimtstange
- 1 Messerspitze gemahlener Kardamom
- 1 Messerspitze Espelette-Pfeffer
- 3 Esslöffel Bianco Balsamico
- 50 ml Kokosnussmilch
- Salz



*Schneller Teller*