



## Birnen-Frühlingszwiebel-Chutney

Saison	Frühling	Anzahl Personen	Auf Vorrat
Zubereitungszeit	30 - 40 Minuten	Art des Menüs	Beilage
300	g	Birnen, gerüstet, entkernt	Birnen in kleine Würfel schneiden.
1	dl	Weissweinessig	2/3 der Birnenwürfel mit Weissweinessig pürieren.
300	g	Frühlingszwiebeln (ohne grüne Stängel)	In feine Ringe schneiden.
15	g	Ingwer, frisch gerieben	
100	g	Gelierzucker	Alle Zutaten mit den restlichen Birnenwürfel mischen und etwa 20 Minuten weichkochen. Abschmecken.
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer, Tabasco	Das Chutney in sehr heiss ausgespülte Gläser füllen und sofort luftdicht verschliessen. Kühl lagern.

**Tipp:** Chutney zu einer Terrine oder zu einer Käseplatte servieren.

**Autor/Quelle:** Verband Schaffhauser Landfrauen

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf [www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/](http://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/)

