



Selbstgemachtes.de

Pfirsich Chutney



Zubereitung:

800 g Pfirsiche	mit heißem Wasser übergießen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Pfirsiche entsteinen und fein würfeln.
25 g frischer Ingwer, 1 gr. Knoblauchzehe	schälen und fein hacken. Zusammen mit den Pfirsichen und
200 g brauner Zucker, 1/2 TI Salz, 1 TI Chili, 1 EI Senfkörner, 100 ml Essig	in einen Topf geben und ohne Deckel, bei mittlerer Hitze, etwa 40 Minuten einköcheln lassen.

Info:

Passt zu allen Grillgerichten.