

Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>



Kirsch-Thymian Chutney

Falls ihr eigene Kirschbäume habt, kennt ihr das Problem: es ist Erntezeit und alle Kirschen sind zur gleichen Zeit reif. Man hat eigentlich fast immer

mehr, als man selbst verbrauchen kann. Und Süßkirschen eignen sich nicht so gut, zum einwecken. Was also tun? Wenn man noch dazu keine Tomaten essen kann, weil man allergisch ist, dann sucht man nach alternativen Möglichkeiten, was zum Burger als Soße passt. Und da bin ich irgendwann mal auf diese Idee gestoßen: Kirsch-Thymian Chutney.



Chutneys stammen aus der indischen Küche. Dort gibt es sehr viele unterschiedliche Varianten und der Europäer ist schnell mal verwirrt. Chutneys können Pasten sein, oder eher stückig. Chutneys sind süß-sauer oder auch scharf. Sie werden zu Gerichten als Beilage gereicht. Ein gutes indisches Gericht versucht immer alle Geschmäcker zu befriedigen. Hat man also ein scharfes Gericht, wird man eine kühlenden Joghurt-Speise (Raita) dazu geben. Ist das Curry süß, weil vielleicht Kürbis und Kartoffel verwendet werden, wird man ein säuerliches Chutney dazu geben. Die Engländer haben während der Kolonialzeit Chutneys nach Europa gebracht. Bei uns hat sich die Tradition durchgesetzt, dass sie eher stückig sind und Frucht und Gemüse enthalten. Das muss in Indien aber nicht so sein.

Zutaten für etwa 750ml

3 rote Zwiebeln
1 kg Kirschen
1 Bund Thymian
50 ml Trauben oder Apfelessig
200g Gelierzucker
Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebeln fein würfeln. Die Kirschen halbieren, entsteinen und grob hacken. Den Thymian entstielen und fein hacken.
2. Die Zwiebeln in Rapsöl bei mittlerer Hitze schön goldbraun anrösten, dann die Kirschen zugeben und zerkochen lassen. Den Thymian zugeben.
3. Von der Hitze nehmen und Essig und Gelierzucker einrühren. Testen ob es zu sauer oder zu süß ist (kann je nach Reife und Sorte der Kirschen sehr variieren. Ggf. Zucker oder Essig nachgeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zurück auf die Hitze geben und drei Minuten heiß aufkochen, damit der Zucker gelieren kann.
5. Hält sich heiß in saubere Schraubdeckelgläser bis zu 6 Monate.

