



Rezept der Woche:

Heidelbeerchutney

Zutaten (ergibt 3 bis 4 Gläser):

- 750 g Heidelbeeren
- 300 g Zwiebeln
- 250 g brauner Zucker
- 200 ml Rotweinessig
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Senfkörner gemahlen
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 TL abger. Schale einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Heidelbeeren kalt abbrausen und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Beides in einen großen Topf geben, Zucker, Rotweinessig, Pfeffer, gemahlene Senfkörner, gemahlene Koriander und abgeriebene Zitronenschale zufügen. Alles gut vermischen, die Masse bei milder Hitze zum Kochen bringen und unter häufigem Rühren ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eine dickliche Konsistenz hat. Heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen. Schmeckt gut zu Wild!

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.