

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Posaunist Chris Barber und sein Zwiebel-Birnen Chutney

Ein **Chutney** ist eine würzige, häufig süß-saure, mitunter auch scharf-pikante Soße der indischen Küche, welche zur Zeit der englischen Kolonialherrschaft mit Vorliebe für die Engländern zubereitet wurde. Die Soße hat eine dickflüssige, musartige Konsistenz. In Indien werden viele Chutneys zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und geben den meist sehr scharfen Currys eine zusätzliche Geschmackskomponente. Ein Chutney besteht aus Gemüse oder Früchten. Chutneys passen gut zu kurz gebratenem Fleisch eben Bratwurst, Fisch, kaltem Braten oder Käse

Rezept Chris Barber's Zwiebel/Birnen Chutney, Sendung Radio BeO vom 5.August 2024

Zutaten:

Für ca. zwei ½ lt Konfigläser

- 500 g Zwiebeln in dünne Scheiben (quer) schneiden
- 50g Butter
- drei Birnen (nicht zu reife), schälen und Kerngehäuse entfernen und die Birnen in kleine Stücke schneiden,
- 1 Knoblauchzehen, fein hacken
- 1 1/2 dl Weisswein
- 1 dl I Weißer Balsamico Essig
- 75 ml Zitronensaft
- 2 Chillischotten rot, entkernt, fein hacken
- 1 Chillischotten grün, entkernt, fein hacken
- ½ TL gemahlener Koriander
- ½ TL Curry Pulver
- ½ TL Tobasco-Sauce
- 2 EL Honig
- 300 g brauner Zucker
- und wer's gern hat 1 EL frischer Ingwer, gerieben
- zum Abschmecken ca. 1 TL zerdrückte, schwarze Pfefferkörner und 2 TL Salz

Zubereitung:

Zwiebelringe und Knoblauch in Butter auf kleinem Feuer 5 bis 7 Minuten darin goldgelb andünsten. Mit Weisswein, Essig und Zitronensaft ablöschen, und restliche Zutaten dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum köcheln bringen.

Den Chutney auf kleinem Feuer mindestens 1 Stunde einköcheln bis das Chutney zu karamellisieren beginnt. Ev. muss vorher etwas Wasser beigefügt werden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney kochend heiss randvoll in Twist-Off-Gläser füllen und diese sofort verschliessen. Das Chutney ist einige Wochen im Kühlschrank haltbar.

Et voilà

Bon Appetit!

Dazu passend:

Sticky Onions Marmalade Sausages

4 Schweinsbratwürste

4 EL Zwiebel-Chutney

1 dl Rotwein

Ofen auf 170°C vorwärmen

Bratwürste in Gratiniiergefäß bis fast fertig schmoren, Gefäß aus Ofen herausnehmen, herausgelaufenes Fett entfernen, Würste mit dem Zwiebel-Chutney überziehen und weitere 5 Minuten fertig garen. Würste herausnehmen, das im Gefäß zurückgebliebene Chutney mit Rotwein ablöschen und als Sauce zu den Würsten mit Kartoffelstock und Erbsen servieren.