

Erdbeer-Chutney

Zutaten für 12 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

450 g	Erdbeeren
2 EL	Kokosöl
½ TL	Chiliflocken
2 TL	Grüner Pfeffer Würzöl
¼ TL	Ceylon Zimt
1 Prise	Salz
3 TL	Kokosblütenzucker
	Saft einer Zitrone



Zubereitung

Erdbeeren waschen, vom Grün trennen und vierteln. Kokosöl in einer Pfanne schmelzen und die Chiliflocken darin andünsten. Grüner Pfeffer Würzöl und Zimt unterrühren. Die Erdbeeren, eine Prise Salz und den Kokosblütenzucker mit in die Pfanne geben und alles bei niedriger Temperatur für einige Minuten köcheln lassen. Den Saft einer Zitrone in die Pfanne träufeln und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Chutney abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. In heiß ausgespülte Gläser füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.