

## **Pflaumen in den Herbst retten**

Aus Pflaumen kann man viel mehr als Kuchen machen. Chutney zum Beispiel. Dieses Pflaumenchutney passt gut zu Schweinefilet oder Hühnchen. Es gibt Gerichten eine orientalische Note und lässt sich im Kühlschrank einige Wochen aufbewahren.

## Rezept für **Pflaumenchutney**

**Arbeitszeit: ca. 30 Minuten**  
**4 kleine Gläschen**

### **Zutaten:**

10 feste Pflaumen  
4 Schalotten  
1 Stk. frischer Ingwer, ca. 4 cm lang  
2 EL Zucker  
1/2 TL Koriandersamen  
Saft und angeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone  
2 EL Balsamessig  
1 EL Honig

### **Zubereitung:**

Die Pflaumen entkernen und in Würfel schneiden.  
Schalotten schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker zusammen mit 1/8 L Wasser aufkochen. Pflaumen hineingeben und weich kochen.

Ingwer, Schalotten, Koriander und Zitronensaft zu den Pflaumen geben. Essig und Honig unterrühren und alles bei schwacher Hitze im offenen Topf einkochen lassen bis es leicht andickt.

Zum Schluss das Chutney in Gläser mit Schraubdeckel füllen. Die Gläser werden vorher in einem Topf mit kochendem Wasser sterilisiert.

