



# BIRNEN-CHUTNEY

## ZUTATEN

für 5 Einmachgläser von 200 ml

- 1 kg Fairebel Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 rote Zwiebeln
- 20 g Ingwer
- 100 g Kokosblütenzucker
- 200 ml Weißweinessig
- 2 Zimtstangen
- Chiliflocken
- Salz

Die Fairebel Birnen schälen, entkernen, in Viertel teilen und in Würfel schneiden. Die Birnen anschließend mit 2 EL Zitronensaft vermengen.

Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfeln schneiden, den Ingwer fein raspeln.

Bei geringer Hitze alle Zutaten in einem Topf 30 min lang aufkochen lassen und gelegentlich umrühren.

Parallel die 5 Gläser inklusive Deckel in einem großen Topf mit heißem

Wasser auskochen. Die Gläser zum Auskühlen mit der Öffnung nach unten auf saubere Geschirrtücher stellen.

Nach dem Aufkochen der Zutaten, die Zimtstangen aus dem Fairebel Birnen-Chutney entfernen und das Gemisch in die sauberen Einmachgläser abfüllen. Anschließend die Gläser für circa 10 min auf den Kopf stellen und ab und zu wenden.

