



# Scharfes Johannisbeer-Chutney

## Zutaten

1 kg Johannisbeeren, ohne Rispen	250 ml Essig 400 g Zucker
250 g Schalotten	2 Lorbeerblätter
1 unbehandelte Zitrone	1 TL Salz
1 unbehandelte Orange	
15 g grüne Chilischote (Kerne entfernen)	

## Zubereitung

Schalotten schälen und klein schneiden. Chilischote ebenfalls klein schneiden. Dünne Schicht der Zitronen- und Orangenschale abschneiden und in dünne Streifen schneiden. Rest der beiden Zitrusfrüchte auspressen. Johannisbeeren und restliche Zutaten in einen hohen Topf geben und zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und Chutney ca. 1,5 Stunden auf kleiner Stufe einreduzieren lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend Chutney in vorbereitete und sterilisierte Gläser füllen. Gläser zuschrauben und kurz auf den Deckel stellen. Tipp: Das Chutney passt super zu Wildgerichten oder zum Grillgut der nächsten BBQ-Party.