

# Birnen-Zwiebel Chutney

1,5 kg Birnen  
5 dl Essig  
250 g Rosinen  
4 Zitronen  
500 g Zucker  
700 g Zwiebeln  
2 EL gemahlener Ingwer  
1 aufgeschnittener Vanillestengel  
etwas Curry und Chilipulver



Zubereitung:

Die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden.  
Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit den restlichen Zutaten eine Stunde lang bei schwacher Hitze kochen.  
Immer wieder umrühren.

Das Chutney muss dickflüssig und geleeartig werden.  
Unbedingt eine Gelierprobe machen.

Den Vanillestengel entfernen.  
Chutney sofort in Gläser füllen und fest verschliessen.

Das Chutney kann man gut in Marmeladengläsern einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.