

## Zwiebel Chutney mit Feigen

Ein wunderbares Chutney zu Raclette, Käseplatte oder auch einfach zum Dippen.

### Zutaten

600g	rote Zwiebeln (halbiert und fein geschnitten)
600g	frische Feigen (halbiert und fein geschnitten)
75g	Vollrohrzucker (Jantigua)*
60g	Butter
3dl	Aceto Balsamico dunkel*
1 EL	Gemüse Boullion Paste*
3dl	Portwein

### Zum Abschmecken

Ingwer-Essenz\* oder etwas frischen Ingwer (fein geraffelt), Pfeffer, Salz, optional Chili, Sojasauce oder Zucker je nach Geschmack

### Zubereitung

In einer Pfanne Butter schmelzen und anschliessend die Zwiebeln anbraten bis diese glasig werden. Den Vollrohrzucker dazu geben und kurz weiter dünsten. Mit Aceto Balsamico ablöschen und Boullionpaste dazu geben. Die geschnittenen Feigen und den Portwein dazu geben. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Anschliessend ca. 20 Minuten abgedeckt einkochen bis das Chutney eine Konfitüre-artige Konsistenz hat. Abschmecken und in vorgewärmte Gläser einfüllen.

Alternative: anstelle von frischen Feigen frische, Pflaumen, Birnen oder Apfel nehmen.

\*Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich

Quelle: Eigenkreation