Nektarinen-Chutney

Zutaten (für 4 Personen):

· 1 Zwiebel
· 1 Chilischote
· 100 g rote Linsen
· 0,2 Sellerie
· 500 ml Karottensaft
· 3 frische Lorbeerblätter
· 5 Nektarinen
· 40 ml Portwein
· alternativ: Apfelsaft
· und Fruchtessig
· Senf
· Salz
· Pfeffer

Zwiebel, Sellerie und Nektarinen in sehr kleine Würfel schneiden. Chilischote entkernen und ebenfalls sehr klein schneiden.

Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne anschwitzen und Chilischote dazugeben. Dann die Linsen und den Sellerie hinzufügen. Alles kurz anrösten. Mit Karottensaft ablöschen, Lorbeerblätter dazugeben und alles kochen.

Ist die gesamte Flüssigkeit verkocht, die Nektarinenwürfel dazugeben und kurz mitkochen. Mit Portwein ablöschen. Wer keinen Portwein im Haus hat oder keinen Alkohol verwenden möchte, kann mit Apfelsaft und Essig einen ähnlich süß-sauren Geschmack erzielen. Zum Schluss noch Senf, Salz und Pfeffer dazugeben.

Das Chutney passt gut zu gegrilltem Fleisch und Gemüse, schmeckt aber auch als Aufstrich auf Brot.

Sendung/Quelle: Visite
Sendetermin: 21.06.2022
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen