



# Kirsch-Chutney

## Zutaten

1 kg Kirschen entsteint halbiert  
80 g brauner Zucker  
kleiner Zweig Rosmarin  
kleiner Zweig Thymian  
1 Tlf Senf  
100 ml roter süßer Portwein  
80ml Kirschsafte oder Rotwein  
2 Schalotten / rote Zwiebel in feine Würfel

80ml Rotweinessig (Kirschessig)  
1 Lorbeerblatt  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
oder grüner eingelegter Pfeffer  
Salz  
2-3 EBl. neutrales Öl  
Orangenabrieb, Zitronenabrieb  
nach Geschmack

Die Schalotten Würfel mit dem Öl glasig andünsten, Zucker dazugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Portwein ablöschen, einreduzieren lassen und restlichen Wein/Saft aufgießen. Kurz aufkochen lassen, alle übrigen Zutaten (bis auf Rosmarin und Thymian) dazugeben und auf kleiner Flamme einköcheln lassen bis eine marmeladenartige Konsistenz erreicht ist. Kurz vor Ende den Thymian sowie den Rosmarin für einige Minuten einlegen und ziehen lassen.

**TIPP:** Nicht zuviel umrühren, da sonst die Kräuter Ihre Blätter/Nadeln verlieren. Die Zitruschalen können Sie mit einem Sparschäler abschälen, mit ziehen lassen und im Anschluss alles wieder rausholen, oder Sie reiben die Schale fein rein und lassen sie mit drinnen.



LANDHAUS ENGELBERG  
IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Rezepte von  
Emre Demiryüleyen  
Museumsgastronomie  
Landhaus Engelberg  
[www.landhaus-engelberg.de](http://www.landhaus-engelberg.de)