

Birnen-Feigen-Chutney

für 2-3 Personen

2 mittelgroße Birnen	2 getrocknete Feigen
1 Sternanis, ganz	2 getr. Chilis, ganz
2 Kardamomkapsel, ganz	1/2 TL Fenchelsamen, gemörsert
2 Pimentkörner, gemörsert	1/4 TL Anissamen, gemörsert
1/2 TL Tellichery (oder schwarzer) Pfeffer, gemörsert	1 TL Ghee
4 TL Rohrohrzucker	Orangensaft
1/8 TL Salz	

- die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden
- die Feigen in kleine Stücke scheiden
- alles in einen Topf geben
- Gewürze, Zucker, Ghee und Salz dazugeben
- zur Hälfte mit Orangensaft bedecken
- bei geschlossenem Deckel kochen, bis die Feigenstücke weich sind
- die ganzen Gewürze herausnehmen, den Chutney pürieren. Wenn der Chutney nicht so scharf sein soll, kann man vor dem Pürieren die Chilies herausnehmen
- mit Salz abschmecken