

Paprika-Chutney

Für 4 Personen:

2 rote Paprika
1 Zweig frischer Rosmarin
3 Msp. Zimt
3 Msp. Curcuma
2-3 getr. Chilis
1 TL Ghee
O´Saft
1 Schuß Weißwein-Essig
3 EL Rohrohrzucker
Salz

- Paprika waschen, entkernen, in Stücke schneiden
- zusammen mit allen anderen Zutaten in einem Topf geben
- soviel O´Saft geben, dass die Paprika zur Hälfte bedeckt sind
- kochen bis der Paprika weich ist, nach Bedarf etwas O´Saft hinzufügen
- Rosmarinzweig entfernen, Chutney pürieren
- nach Bedarf mit Salz und Zucker abschmecken