

# Rosinenchutney



## Zutaten

(ergibt ca. 375 g Chutney)

200ml Reisessig  
125g brauner Zucker  
150g Rosinen  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
4 cm Ingwer  
3-10 Chilischoten (je nach Schärfegrad und  
Schärfewunsch)  
1 TL Fischsauce

## Zubereitung

Für dieses fantastische Chutney einfach den Reissessig und den braunen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Dann Rosinen hinzugeben – ich nehme dafür gerne Sultaninen, aber probiert auch mal Korinthen aus! Das Ganze muss dann bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen.



Derweil könnt Ihr schon einmal die Chilis, den Ingwer, den Knoblauch und die Schalotten würfeln. Wenn die Essig-Zucker-Rosinenmischung die richtige Konsistenz hat (siehe Fotos / die Rosinen sind prall und der Sud ist sirupartig) können alle Zutaten inkl. der Fische in den Topf. Gut verrühren und den Topf vom Herd ziehen. Nachdem das Chutney abgekühlt ist, muss es nur noch mit einem Mixer püriert werden. Mixt es aber nicht zu fein – ein paar Stückchen sehen nicht nur gut aus, sondern schmecken auch besonders lecker.

Bei der Schärfe ist der persönliche Geschmack gefragt: Ich liebe es, ein angenehmes Prickeln im Mund zu haben, aber mag es nicht, wenn mir beim Essen der ganze Gaumen brennt und ich vor lauter Schärfe nichts mehr schmecken kann. Je nachdem, wie ihr es mögt, solltet ihr auch die Chilis dosieren – bzw. die Chili-Sorte auswählen.

Durch den hohen Zuckergehalt und den Essig hält sich das Chutney eine Weile. Da es bei mir aber immer ratzfatzt leer ist, kann ich Euch leider nicht genau sagen, wie lange ihr es aufheben könnt. Bei mir hat es jedenfalls ohne Probleme sieben Tage im Kühlschrank überlebt.

<http://heissundinnig.com/basics/rosinenchutney>