

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Radieschen und Rote Beete Chutney

Zutaten

1.5 kg rohe Rote Bete, beschnitten, geschält und gewürfelt
20 Schalotten, geviertelt
40 Radieschen, geviertelt
2 Äpfel geschält und gerieben
2 EL Senf
2 EL Koriandersamen
800 ml Weißweinessig
600 ml Balsamico-Essig
700 g Rohrzucker

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in einen großen Topf geben und zum Köcheln bringen.
Für eine Stunde kochen und dabei gelegentlich umrühren, bis die Rote Beete gar ist und die Säfte sirupartige Konsistenz erreichen. Sobald das Chutney gar und noch heiß ist, kam man es in Gläsern sterilisieren. Dann hält es sich bis zu 6 Wochen.