

Birnen-Dattel-Chutney

Zutaten

8 mittelgrosse Birnen
10 getrocknete Datteln
1 EL Ghee
1 TL Senfkörner
½ Zimtstange
5 Kardamomkapseln, gemörsert
3 Stangen Pippali ganz, gemörsert
1 kleine rote Chilichote
1 kleines Stück frischer Kurkuma, geraffelt (oder ½ TL Kurkumapulver)
ca. 1 TL Salz
Zitrone
frische Minze
Wasser
Apfelsaft

Zubereitung

Datteln in kleine Stücke schneiden und mit Apfelsaft oder Apfelsaft und Wasser bedecken.
Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden.

Senfkörner in Ghee erhitzen, bis sie springen. Pippali, Kardamom und Chilischote begeben, kurz mitrösten. Birnen dazugeben, ebenfalls kurz mitrösten. Datteln, inkl. Flüssigkeit, und Kurkuma begeben, umrühren. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Evt. etwas Flüssigkeit zufügen, das Chutney soll eine feuchte Konsistenz haben. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Mit Salz und Zitrone abschmecken und mit frischer Minze garnieren.