Nah&Frisch

Marianne Nödl User

# Marillen Chutney

Griaß di Rezepte Chutney/ Marmeladen

## ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Marillen entsteinen, Paprika putzen, Zwiebel schälen. Marillen, Paprika, Zucchini und Zwiebel klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten (ohne Maizena) vermischen und ca. 20 Minuten kochen. Mit Maizena binden und heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Schmeckt super zu Gegrilltem oder Käse! Gutes Gelingen!

## ZUTATEN

- 1kg Marillen,
- 250 g Paprika,
- 250 g Zucchini,
- 250 g Zwiebeln,
- 60 g Rosinen,
- 120 g Zucker,
- ¼ L Essig,
- 3 TL Curry,
- ½ TL Ingwer,
- ½ TL Zimt,
- ½ TL Koriander,
- 1 Msp. Muskat,
- 1 EL Maizena,
- Chili nach Geschmack.