



PFIRSICH-CHUTNEY

Zutaten:

1 große Dose Pfirsiche
3 rote Zwiebeln
5 EL Aceto Balsamico Bianco
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Dose Pfirsiche abtropfen lassen und würfeln. Die Zwiebeln in feine halbe Ringe schneiden. Pfirsiche und Zwiebeln in einem Topf erhitzen und Essig dazu geben. Etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. Säure und Schärfe einfach mit Essig und Pfeffer regulieren. Das Chutney danach abkühlen lassen. Es schmeckt zu Kurzgebratenem Fleisch, wie z. B. Minutensteaks, aber auch zu einem Kasseler-Braten, ganz egal ob das Fleisch warm oder kalt serviert wird.