

Birnen-Zimt-Chutney – z.b. zum Bergkäse (für 4 Personen)

150g Schalotten
2 EL Olivenöl
2 EL körniger Senf
1 TL weiße Pfefferkörner
1 Zimtstange
100g Honig
4 EL Zitronensaft
50ml Apfelsaft
350g reife Birnen
2 Zweige Thymian, Salz
50g Walnuskerne

Schalotten abziehen, in Spalten schneiden.
Öl erhitzen, Schalotten andünsten, Senf, Pfefferkörner,
Zimt, Honig, Zitronen- und Apfelsaft dazugeben. 15min
einköcheln. Nüsse hacken, Birnen schälen, entkernen und
würfeln. Mit Nüssen und Thymianblättchen unterrühren.
Ca. 15min. köcheln lassen, Chutney mit Salz und Senf
würzen, abkühlen lassen.

Mit Bergkäse und kräftigem Bauernbrot servieren. Am
besten schmeckt dazu natürlich das Rosenhof Vollkornbrot!

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

