

UNSER

# REZEPT

OKTOBER 2018



## ›Orangen-Chutney‹

### Zutaten:

500g unbehandelte Orangen  
1 rote Peperoni  
1 grüne Peperoni  
1 roter Chili  
1 rote Zwiebel  
1 dl Aceto Balsamico blanko  
2 EL Zitronensaft  
200g Zucker  
1 Zweiglein Rosmarin  
2 Lorbeerblätter,  
2-3 Nelken  
wenig Muskat

### Zubereitung:

Die Schale von 1 Orange dünn abschälen, in feine Streifen schneiden. Restlichen Orangen schälen, das Fruchtfleisch würfeln. Beide Peperoni & Chili halbieren, entkernen, in Streifen schneiden. Zwiebel klein würfeln.

Alles in eine Pfanne geben und unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. unter gelegentlichem Rühren einkochen bis die Masse dickflüssig ist. Heiß in saubere, vorgewärmte Gläser füllen. Eine kandierte Orangescheibe drauflegen.



Mit dem Kürbisstuten genießen!

Der Elbe-Weser-Bäcker