

Zutaten

- 1 Apfel, 1 rote Zwiebel
- 4 getrocknete Feigen
- Balsamico und Portwein
- Senfsaat, Fenchel, Sternanis
- Öl, Salz und Pfeffer
- Gemüsebrühe

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Feigen-Chutney

Entdecken Sie unser köstliches Feigen-Chutney-Rezept! Perfekt für Burger. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zwiebeln würfeln und anschwitzen. Apfel schälen und ebenso wie die Feigen fein würfeln. Gewürze ebenfalls kurz anschwitzen, dann Apfel und Feige hinzugeben. Mit Balsamico und Portwein ablöschen. bei niedriger Hitze köcheln lassen und ab und zu Brühe hinzugeben.