

Ananas Fenchel Chutney

Dauer: 15 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten:

Equipment:

1 Pfanne

Gewürze & Zutaten:

1 Ananas
3 Fenchelknollen
0,7 l Holunderblütensirup
1 Vanilleschote
1 Prise Mondamin
2 Limetten (Abrieb & Saft)
1 EL Steak Royal Pfeffermischung
1 EL Anispulver
10 g Pastis

Zubereitung

-
- 1 Ananas und Fenchelknollen in feine Würfel schneiden, anrösten und in ca. 0,7 l Holunderblütensirup zusammen mit der Vanilleschote bissfest garen. Die Masse sollte gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein. Anschließend mit Mondamin dickflüssig abbinden.
 - 2 Zum Schluss die Limetten (Abrieb und Saft), unsere Gewürzmischung "Steak Royal", das Anispulver und Pastis zufügen und durchziehen lassen.