

## Birnen-Senf Chutney

3 EL Senfkörner	2 Schalotten	2 Birnen
2 Vanilleschoten	3 - 5 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
$\frac{1}{4}$ TL Kardamom	Salz	4 EL Zucker
300 ml Weißweinessig	1 Bio-Orange	Rapsöl

Zu Beginn die Senfkörner mit Wasser übergießen. Schalotten und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwei Vanilleschoten längs aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauskratzen.

Vanillemark, Sternanis, Zimt, Kardamom sowie die ausgekratzten Vanilleschoten und etwas Bio-Orangenschale in Öl anbraten.

Die Schalotten zugeben und ein wenig salzen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2020 Seite 6 von 16 Mit etwas Zucker karamellisieren. Die gewürfelten Birnen hinzufügen und bei voller Hitze kochen lassen.

Die gewässerten Senfkörner abwaschen, abtropfen lassen und zur BirnenSchalotten Mischung geben.

Mit Weißweinessig ablöschen und anschließend einkochen lassen, bis Birnen und Schalotten weichgekocht sind. Anschließend die Gewürze herausnehmen.

Das Chutney abkühlen lassen und zum Braten servieren.

Frank Buchholz am 23. Dezember 2020