

Chutney länger haltbar machen



Option 1: im Ofen

1. Chutney nach dem Rezept „Chutney (Grundrezept)“ auf unserer Webseite zubereiten, in Schraubgläser füllen und gut verschließen. Eine Auflaufform oder ein hohes Backblech mit Wasser füllen und die Gläser hinein stellen.
2. Die Auflaufform samt Gläsern auf der untersten Schiene in den Backofen schieben. Auf 170 °C Umluft aufheizen.
3. Ofen ausschalten, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen bildet.
4. Gläser für 30 Minuten im geschlossenen Ofen stehen lassen. Dann herausholen und abkühlen lassen.

Tipp: Benutze stets einen sauberen Löffel, da sonst schneller Schimmel entsteht.

Option 2: im Topf

1. Einen hohen Topf mit Wasser füllen und ein kleines Handtuch hinein legen (damit die Gläser später nicht aneinander klackern).
2. Chutney nach dem Rezept „Chutney“ auf unserer Webseite zubereiten, in Schraubgläser füllen und diese auf das Tuch stellen. Dabei darauf achten, dass sie zu mindestens $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt sind. Topf erhitzen und 30 Minuten köcheln lassen.

Kühl und dunkel gelagert ist dein Chutney **circa 6–12 Monate haltbar**. Nach dem Öffnen in den Kühlschrank stellen und zeitnah aufessen.