



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Ananas-Chutney

Zutaten: 750 g frisches Ananasfrucht-
fleisch, 2 Zwiebeln, 150 ml Wein- oder
Obstessig, 1 Zitrone, 150 g Honig, je
1 Messerspitze Chilipulver und Ingwer,
25 g Rosinen.

Zubereitung: Ananasfruchtfleisch klein
würfeln, Zwiebeln hacken, beides in einen
Topf geben, Essig, Zitronensaft und Honig
dazugeben, ebenso die Gewürze. Unter
Rühren so lange kochen lassen, bis die Masse
die Konsistenz etwa von Marmelade hat.
Gegen Ende der Kochzeit die Rosinen dazu-
geben.

Das Chutney entweder sofort verzehren oder
kochendheiß in Gläser mit Twist-Off-Deckeln
geben, die Gläser verschließen und etwa
10 Minuten auf den Kopf stellen.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Ananas-Chutney

Zutaten: 750 g frisches Ananasfrucht-
fleisch, 2 Zwiebeln, 150 ml Wein- oder
Obstessig, 1 Zitrone, 150 g Honig, je
1 Messerspitze Chilipulver und Ingwer,
25 g Rosinen.

Zubereitung: Ananasfruchtfleisch klein
würfeln, Zwiebeln hacken, beides in einen
Topf geben, Essig, Zitronensaft und Honig
dazugeben, ebenso die Gewürze. Unter
Rühren so lange kochen lassen, bis die Masse
die Konsistenz etwa von Marmelade hat.
Gegen Ende der Kochzeit die Rosinen dazu-
geben.

Das Chutney entweder sofort verzehren oder
kochendheiß in Gläser mit Twist-Off-Deckeln
geben, die Gläser verschließen und etwa
10 Minuten auf den Kopf stellen.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Ananas-Chutney

Zutaten: 750 g frisches Ananasfrucht-
fleisch, 2 Zwiebeln, 150 ml Wein- oder
Obstessig, 1 Zitrone, 150 g Honig, je
1 Messerspitze Chilipulver und Ingwer,
25 g Rosinen.

Zubereitung: Ananasfruchtfleisch klein
würfeln, Zwiebeln hacken, beides in einen
Topf geben, Essig, Zitronensaft und Honig
dazugeben, ebenso die Gewürze. Unter
Rühren so lange kochen lassen, bis die Masse
die Konsistenz etwa von Marmelade hat.
Gegen Ende der Kochzeit die Rosinen dazu-
geben.

Das Chutney entweder sofort verzehren oder
kochendheiß in Gläser mit Twist-Off-Deckeln
geben, die Gläser verschließen und etwa
10 Minuten auf den Kopf stellen.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de