



## ZWETSCHGEN-CHUTNEY

*für 6 Portionen*

*Rezept*  
VON ROLF  
CAVIEZEL

### ZUTATEN

- 10 g Rapsöl
- 20 g Zwiebeln gehackt
- 125 g Zwetschgen
- 35 g Zucker
- 50 g Weisswein
- 20 g Essig

### ZUBEREITUNG

Das Rapsöl in einer Pfanne erwärmen, die Zwiebeln darin dünsten. Die restlichen Zutaten begeben und etwas einkochen lassen. Mit dem Kisag Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

→ **TIPP: Passt zu Käse, Raclette, Fleisch oder Bratkartoffeln**