Blaubeer-Chutney

mit Thymian

Zutaten für 1 Glas

Pasta

500 g Blaubeeren
2 EL Butter
1 Schalotte
2 EL Balsamico Essig
2 EL brauner Zucker
2 Limetten
n.B. 1 Lorbeerblatt
einige Thymianzweige

außerdem

Baguette
Käse

Für das Chutney die Schalotte schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter in einer tiefen Pfanne dünsten. Den Zucker hinzugeben, leicht karamellisieren lassen und mit dem Essig ablöschen. Danach die Blaubeeren und das Lorbeerblatt, einige Thymianblätter,oder zum Beispiel ein Kefir Limettenblatt hinzugeben.

Gut umrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt mit Pfeffer und dem Saft zweier Limetten abschmecken. Das Chutney passt besonders gut zu Käse und einem Baguette oder krossem Brot.