


# Bogyós gyümölcsös chutney mustárral

Ínycsiklandó bogyós gyümölcsök és a fenséges vörösbor pikáns találkozása

kb. 4 üveg ((300 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

kb. 700 g vegyes bogyós gyümölcs  
(pl. málna, szeder, fekete és piros  
ribizli)

200 ml vörösbor

kb. 2 tk. édes mustár

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 4:1

250 g cukor

kb. 1 tk. só

## 1 Előkészítés:

A bogyós gyümölcsöket megmossuk, szemezzük és 700 g-t kimérünk belőle. Kimérünk 200 ml vörösbor.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöt, a vörösbor, a mustárt, a sót és a frissen őrölt borsot egy nagy főzőedénybe öntjük. A dzsemfixet a kimért cukorral elkeverjük, és a gyümölcshöz adjuk, állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a lekvárt folyamatos keverés mellett további 3 percig fornni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk, és az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.