

Mit Holler kochen

ZUTATEN

500 g Hollerbeeren
150 g Rohrzucker
130 ml Rotweinessig
20 ml Öl
1 Esslöffel grob gemahlene Senfkörner
1 Esslöffel geriebener Ingwer
100 g Zwiebeln
50 g Rosinen
je ¼ Teelöffel Kardamom, Piment,
frisch gemahlener Pfeffer
eine Prise Nelkenpulver
1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

Öl erhitzen, Zwiebel kurz
anschwitzen und alle anderen
Zutaten dazugeben. 30-40 Minu-
ten unter ständigem Rühren ein-
kochen, sofort in Gläser füllen.
Passt sehr gut zu Wild- und
Rindfleischgerichten.

Hollerbeerenchutney

Von der steirischen Köchin Otti Laizner
aus dem Buch „Holunder-Wunderwelt“,
Verlagshaus der Ärzte 2012



Fotos: © Agrarmarkt Austria, Augenblick