

## Die weihnachtliche Beilage: Birnen-Senf Chutney

Zum Rinderbraten passt dieses süß-säuerliche Chutney mit Weihnachtsgewürzen besonders gut. Eine originelle Alternative zu Preiselbeermarmelade.



### Zutaten:

- 3 EL Senfkörner
- 2 Schalotten
- 2 Birnen
- 2 Vanilleschoten
- 3 - 5 Sternanis
- ½ Zimtstange
- ¼ TL Kardamom
- Salz
- 4 EL Zucker
- 300 ml Weißweinessig
- 1 Bio-Orange
- Rapsöl

### Zubereitung:

- Zu Beginn die Senfkörner mit Wasser übergießen. Schalotten und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Zwei Vanilleschoten längs aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauskratzen.
- Vanillemark, Sternanis, Zimt, Kardamom sowie die ausgekratzten Vanilleschoten und etwas Bio-Orangenschale in Öl anbraten.
- Die Schalotten zugeben und ein wenig salzen.

- Mit etwas Zucker karamellisieren. Die gewürfelten Birnen hinzufügen und bei voller Hitze kochen lassen.
- Die gewässerten Senfkörner abwaschen, abtropfen lassen und zur Birnen-Schalotten Mischung geben.
- Mit Weißweinessig ablöschen und anschließend einkochen lassen, bis Birnen und Schalotten weichgekocht sind. Anschließend die Gewürze herausnehmen.
- Das Chutney abkühlen lassen und zum Braten servieren.