

# Rezepte

## Erdbeer-Chutney als Grill-Dip

### Zutaten

1 Schälchen Erdbeeren

1 bis 2 rote Zwiebeln

100 ml roter Balsamico-Essig

2 bis 3 EL brauner Zucker

Ingwer-Knolle (ca. 2 cm)

1 EL Öl

### Zubereitung

Erdbeeren vierteln, Zwiebel und Ingwer würfeln und alles mit etwas Öl im Topf kurz anschmoren, Zucker dazu geben. Dann mit dem Balsamico ablöschen und auf niedriger Flamme einköcheln lassen bis das Chutney eingedickt ist. Zwischendurch immer wieder umrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Erdbeer-Chutney passt als Dip zu Gegrilltem, zu hellem Fleisch und Fisch.