

OBST

Cranberry-Orangen-Chutney

Rubinrot, süßsauer und leicht würzig: Ganze Cranberrys verbinden sich mit Orange, hellen Rosinen, Zwiebel, Ingwer und Zimt zu einer dicklichen Beilage für den herbstlichen Tisch.



Rezeptautor: National Center for Home Food Preservation · University of Georgia Cranberry-Chutney. Beispielbild.

ZEIT

15 Minuten Kochzeit + 10-20 Minuten Einkochzeit
+ 12-24 Stunden Abkühlzeit

MENGE

Etwa 8 Mason-Einkochgläser à 237 ml (US
half-pint)

Methode: Kochen mit Essig mit 5% Säure + Einkochen im Wasserbad

Saison: Herbst und früher Winter

Aufbewahrung: Verschlussene, ordnungsgemäß eingekochte Gläser kühl, dunkel und trocken lagern, möglichst bei 10-21°C. Für die beste Qualität innerhalb eines Jahres verbrauchen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei höchstens 4°C aufbewahren und nur mit sauberem Besteck entnehmen. Die Rezeptquelle nennt keine gesonderte Aufbewahrungsdauer nach dem Öffnen. Wird innerhalb von 24 Stunden nach einem ordnungsgemäßen Einkochvorgang ein fehlendes Vakuum festgestellt, das Glas kühl stellen und den Inhalt innerhalb einer Woche verbrauchen. Bei verlorenem Vakuum, Schimmel, austretender Flüssigkeit, gewölbtem Deckel oder anderen Verderbszeichen den Inhalt nicht probieren.

Zutaten

- ☐ 680 g frische, ganze Cranberrys (24 oz)
- ☐ 473 ml gehackte weiße Zwiebeln, nach Volumen abgemessen (2 US cups; ungefähr 300-320 g)
- ☐ 473 ml helle Rosinen, nach Volumen abgemessen (2 US cups; ungefähr 290-300 g)
- ☐ Etwa 300 g weißer Zucker (1½ US cups)
- ☐ Etwa 330 g brauner Zucker (1½ US cups, fest in den Messbecher gedrückt)
- ☐ 473 ml weißer destillierter Speiseessig mit deklariertem Säuregehalt von 5% (2 US cups)
- ☐ 237 ml Orangensaft (1 US cup)
- ☐ 20 ml geschälter, fein geriebener frischer Ingwer (4 Teelöffel)
- ☐ 3 Zimtstangen

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com



Cranberry-Orangen-Chutney / Fortsetzung

Ausstattung

- Etwa 8 Mason-Einkochgläser à 237 ml (US half-pint) mit zweiteiligen Metalldeckeln
- Ein großer Edelstahltopf; säurehaltige Lebensmittel nicht in Aluminium oder unbeschichtetem Gusseisen kochen
- Ein Einkochtopf mit Gitter, ein Einfülltrichter, ein Hilfsmittel zum Entfernen von Luftblasen und ein Glasheber

Zubereitung

1. Wasserbad vorbereiten

Erhitze das Wasser in einem Topf mit Deckel und Einkochgitter auf etwa 82°C. Verwende Mason-Einkochgläser mit dem angegebenen Fassungsvermögen und zweiteiligen Metalldeckeln. Wasche die Gläser und halte sie heiß; bereite die Deckel nach Herstellerangaben vor. Falls die Rezeptur ein Einlegen über Nacht vorsieht, bereite Wasserbad und Gläser erst am Tag des Abfüllens vor.

2. Cranberrys verlesen

Spüle die Früchte gründlich ab. Entferne die Stiele sowie alle weichen, schrumpeligen und beschädigten Früchte.

3. Zutaten zusammengeben

Gib Cranberrys, Zwiebeln, Rosinen, beide Zuckersorten, Essig mit 5% Säure, Orangensaft, Ingwer und Zimtstangen in einen großen Edelstahltopf.

4. Chutney kochen

Bringe die Mischung bei hoher Hitze zum Kochen. Reduziere die Hitze und lasse sie 15 Minuten sanft köcheln oder bis die Cranberrys weich sind. Rühre häufig um, besonders am Topfboden, damit die Masse nicht anbrennt.

5. Zimt entfernen

Nimm die Zimtstangen heraus und entsorge sie.

6. Gläser füllen

Fülle das heiße Chutney in saubere, heiße Gläser à 237 ml. Lasse 1,3 cm (½ Zoll) bis zum Glasrand frei. Entferne Luftblasen, ergänze bei Bedarf den Füllstand und wische die Ränder mit einem sauberen, feuchten Papiertuch ab. Verschließe die Gläser.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Cranberry-Orangen-Chutney / Fortsetzung

7. Im kochenden Wasserbad einkochen

Stelle die Gläser aufrecht auf das Gitter im vorgewärmten Wasserbad. Das Wasser muss mindestens 2,5 cm über die Deckel reichen; bei einer Einkochzeit von mehr als 30 Minuten mindestens 5 cm. Lege den Topfdeckel auf und bringe das Wasser kräftig zum Kochen. Beginne erst dann mit der Zeitmessung: 10 Minuten bis 304,8 m über dem Meeresspiegel; 15 Minuten oberhalb von 304,8 m bis 1828,8 m; 20 Minuten oberhalb von 1828,8 m. Halte das Wasser durchgehend kräftig am Kochen. Wird das Kochen unterbrochen, musst du nach dem erneuten Aufkochen die gesamte Einkochzeit von vorn beginnen.

8. Abkühlen lassen und Verschlüsse prüfen

Schalte die Hitze aus, nimm den Topfdeckel ab und warte 5 Minuten. Hebe die Gläser aufrecht heraus. Lasse sie 12-24 Stunden ungestört abkühlen; drücke die Deckel nicht an und ziehe die Schraubringe nicht nach. Prüfe die Verschlüsse, entferne die Schraubringe, wasche und trockne die Gläser und beschrifte sie mit dem Datum.

Tipps

Dies ist eine Essigkonserve, keine Fermentation. Ersetze Essig mit 5% Säure nicht durch selbst gemachten Essig, Kombucha oder Essig mit unbekanntem Säuregehalt. Halte die Mengenverhältnisse, Glasgrößen, den Abstand zum Glasrand und die vollständige Einkochzeit ein.

1 US cup entspricht 236,6 ml, 1 US pint 473,2 ml und 1 US half-pint 236,6 ml. Grammangaben bei ursprünglich nach Volumen abgemessenen Zutaten sind Näherungswerte; maßgeblich bleibt das Volumen der Originalrezeptur. Übertrage die Einkochzeiten nicht auf größere Gläser.

Die hier angegebenen Einkochzeiten für den Haushalt sind keine Validierung für eine gewerbliche Herstellung. Werden Produktionsumfang, Verpackung oder Rohstoffe verändert, müssen Verfahren und Haltbarkeit des konkreten Produkts geprüft werden.

Verwende frische, ganze, zum Verzehr geeignete Cranberrys der Art *Vaccinium macrocarpon*. Ersetze sie nicht durch getrocknete, gesüßte Cranberrys oder Preiselbeeren. Die geprüfte Rezeptur enthält Orangensaft, aber keine Orangenschale.

Allergene: Helle Rosinen können SULFITE enthalten. Prüfe auch Saft und Essig. Sulfite müssen bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im fertigen Produkt deklariert werden; stütze die Angaben auf die Rohstoffspezifikationen.

Serviertvorschlag

Ein Teelöffel passt zu Blauschimmelkäse oder gereiftem Käse, Pastete, gebratener Ente, Pute oder Schweinefleisch. Das Chutney eignet sich auch als Schicht in einem Sandwich mit kaltem Fleisch oder als Zutat einer Sauce, die zum fertigen Gericht gereicht wird.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Cranberry-Orangen-Chutney / Fortsetzung

Über die Zutat

Botanische Entdeckung: Zwergstrauch statt „Wasserbeere“

Die Großfrüchtige Moosbeere (*Vaccinium macrocarpon*), auch Cranberry genannt, ist ein immergrüner Zwergstrauch feuchter Lebensräume im nordöstlichen und nördlich-zentralen Nordamerika. NIH beschreibt die frühere Verwendung durch die indigenen Bevölkerungen und spätere europäische Siedler als Lebensmittel, Farbstoff und traditionell genutzten Rohstoff. Daraus folgt jedoch nicht, dass das Chutney von 2003 ein indigenes Gericht ist. Es ist ein eigenständiges, modernes Rezept.

Geschichte auf dem Teller

Kurze Geschichte: ein modernes Rezept mit Name und Datum

Diese Variante wird nicht als anonymes „traditionelles Rezept“ vorgestellt. Sie wurde an der University of Georgia für das National Center for Home Food Preservation entwickelt und im März 2003 von Elizabeth L. Andress veröffentlicht. Aus genau dieser Quelle stammen die Mengenverhältnisse, Glasgrößen und Einkochzeiten.

Unter der Lupe

Was die Wissenschaft sagt

NCHFP erklärt, dass beim Chutney mehrere Hürden zusammenwirken: Fruchtsäuren und Essig, das Verdampfen eines Teils des Wassers beim Kochen, die Wärmebehandlung und der dichte Verschluss. Cranberrys liefern außerdem Pektine, weshalb das Produkt nach dem Abkühlen fast geleeartig wird. Die Untersuchung von Andreani et al. (2021) bestätigte einen hohen Anteil an Pektinfraktionen in den Zellwandpolysacchariden des Tresters der Sorte 'Stevens', untersuchte aber weder dieses Chutney noch seine Haltbarkeit. Ohne Analyse des fertigen Produkts sollten deshalb weder ein gleichbleibender Pektingehalt noch eine heilende Wirkung oder ein bestimmter pH-Wert angegeben werden. Für kleine gastronomische Betriebe oder den Verkauf bietet das NCHFP-Haushaltsrezept eine solide Orientierung, ersetzt aber nicht die Validierung des eigenen Verfahrens, der Verpackung, des pH-Werts und der Haltbarkeitsdauer im HACCP-System.

Bildnachweis

Fotografie: Anatheia Utley · Cranberry chutney · CC BY 2.0

Bildnachweis / Wikimedia Commons. Für das Layout zugeschnitten.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com

