

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2014 Rezept BeO Jazz Sendung vom 4. August 2014

---

### **Chris Barber's Sticky Onions Chutney mit Bratwurst**

Chris Barber hat nicht viel Zeit zum Kochen, obwohl er dies sehr gerne täte. Umsomehr schätzt er die Kochkünste seiner Frau Kate. Eines seiner Lieblingsgerichte, wenn er von einem Tournee zurückkommt, ist **Bratwurst mit Sticky Onions**. Dazu braucht man:

- 4 Schweinsbratwürste
- 4 EL Zwiebel-Chutney
- 1 ½ dl Rotwein

Ofen auf 170°C vorwärmen

Bratwürste in Gratiniiergefäss bis fast fertig schmoren, Gefäss aus Ofen herausnehmen, herausgelaufenes Fett entfernen, Würste mit dem Zwiebel-Chutney überziehen und weitere 5 Minuten fertig garen. Würste herausnehmen, das im Gefäss zurückgebliebene Chutney mit Rotwein ablöschen und als Sauce zu den Würsten mit Kartoffelstock und Erbsen servieren.

---

### **Rezept für das Sticky Onion Chutney oder Zwiebel/Birnen Chutney**

Ein **Chutney** ist eine würzige, häufig süß-saure, mitunter auch scharf-pikante Soße der indischen Küche, welche zur Zeit der englischen Kolonialherrschaft mit Vorliebe den Engländern zubereitet wurde. Die Soße hat eine dickflüssige, musartige Konsistenz. In Indien werden die Chutneys zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und geben den meist sehr scharfen Currys eine zusätzliche Geschmackskomponente. Ein Chutney besteht aus Gemüse oder Früchten. Chutneys passen gut zu kurz gebratenem Fleisch eben Bratwurst, Fisch, kaltem Braten oder Käse.

Hier Chris Barber's Rezept für ca. zwei ½ lt Konfigläser

#### **Zutaten:**

- 500 g Zwiebeln in dünne Scheiben (quer) schneiden
- 50g Butter
- zwei Birnen (nicht zu reife), Kerngehäuse entfernen und die Birnen in kleine Stücke schneiden,
- 1 Knoblauchzehen, fein hacken
- 1 1/2 dl Weisswein
- 1 dl | Weißer Balsamico Essig
- 75 ml Zitronensaft
- 2 Chillischotten rot, entkernt, fein hacken
- 1 Chillischotten grün, entkernt, fein hacken
- ½ TL gemahlener Koriander
- ½ TL Curry Pulver
- ½ TL Tobasco-Sauce
- 2 EL Honig
- 300 g brauner Zucker
- zum Abschmecken ca. 1 TL zerdrückte, schwarze Pfefferkörner und 2 TL Salz

und wer's gern hat 1 EL frischer Ingwer, gerieben.

#### **Zubereitung**

Zwiebelringe und Knoblauch in Butter auf kleinem Feuer 5 bis 7 Minuten darin goldgelb andünsten. Mit Weisswein, Essig und Zitronensaft ablöschen, und restliche Zutaten dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum köcheln bringen.

Den Chutney auf kleinem Feuer mindestens 1 Stunde einköcheln bis das Chutney zu karamellisieren beginnt. Ev. muss vorher etwas Wasser beigefügt werden.

Es empfiehlt sich die Küche während dem Kochvorgang gut zu durchlüften.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney kochend heiss randvoll in Twist-Off-Gläser füllen und diese sofort verschliessen. Das Chutney ist einige Wochen im Kühlschrank haltbar.

Et voilà **Bon Appétit!**