Birnen-Apfel-Chutney

Zutaten
1 Zitrone
500 g Birnen
500 g Äpfel
50 g Ingwer
100 g Rohrohrzucker
100 ml Ahornsirup
200 ml Balsamico Bianco
2 Zweige Rosmarin
1 Prise Salz
1/2 TL Koriandersaat
4 Wacholderbeeren

Zubereitung
Zitrone auspressen, Birnen und Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen. Ingwer schälen und fein würfeln. Rosmarin waschen, trocknen, Nadeln grob hacken. Die Wacholderbeeren anschneiden. 3. Rohrohrzucker in einem großen Topf hellbraun karamellisieren. Ingwer, Rosmarin, Koriandersaat und Wacholderbeeren in den Topf geben und mit karamellisieren. Ahornsirup hinzugeben und noch einmal karamellisieren lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und bei mittlerer Hitze solange köcheln, bis sich der Karamell auf löst. Birnen und Äpfel dazugeben und auf kochen. Nun bei mittlerer Hitze bei gelegentlichem Rühren ca. 45 Minuten kochen. Salzen. Fertiges Chutney in desinfizierte Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen. Bei Schraubgläsern umdrehen und auf dem Deckel stehend auskühlen lassen.