

Apfel Chutney pikant

Zutaten

1 kg	Äpfel gewürfelt
200g	Zwiebeln fein gehackt
200g	brauner Zucker
25g	Ingwer fein gehackt
2	kleine Chillischoten (nach Geschmack die Schärfe wählen)
1TL	Salz
1TL	Würzmischung (Zimt, Anis, Nelken, Muskat, Kardamom, Ingwer, Piment)
400ml	Essig (Weisswein, oder eine Mischung aus einem milden, fruchtigen Essig, z.B. Zitronenessig von Fruchtmarker und Weißwein Essig zur Hälfte)
3TL	Zitronensaft
100g	Gelierzucker

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und in kleine Stücke würfeln.
Chillies, Ingwer und Zwiebel fein hacken.

In großem Topf Essig zum Kochen bringen und den braunen Zucker darin auflösen.

Dann die Äpfel und alle anderen Zutaten bis auf den Gelierzucker in den Topf geben und bei mäßiger Hitze kochen, bis es eine musartige Konsistenz bekommt. Dauer ca. 60 Minuten, regelmäßig umrühren.

Beim Erreichen der gewünschten Konsistenz den Gelierzucker hinzugeben, noch einmal kurz aufkochen und noch ca. 5 Minuten leise auf niedriger Stufe ziehen lassen.

Das heiße Chutney in Einmachgläser mit Schraubdeckel füllen, auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht. Haltbar ca. 6 Monate, nach Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

www.genussgemeinschaft.de / Rubrik Rezepte