

Apfel-Chutney

Zutaten:

1,5 kg	Äpfel
150 ml	Zitronensaft
250 g	Zwiebeln
450 ml	Weißweinessig
250 g	Rohrzucker
100 g	Sultaninen
1 TL	Salz
1 TL	Korianderkörner
½ TL	Pimentkörner
1 TL	Senfkörner
2	Lorbeerblätter
1 TL	Ingwerpulver

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen, achteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Anschließend in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft in einen ausreichend großen Topf geben und gut verrühren. Zwiebeln schälen, fein würfeln und zu den Apfelstücken geben. Den Essig hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten weichkochen.

Sultaninen waschen und mit dem Zucker und sämtlichen Gewürzen zu den Äpfeln geben und alles nochmals 20 Minuten weiterkochen lassen, bis das Chutney eine sämige Konsistenz hat. Sofort in saubere und heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

Tipp: Wer die Gewürze wieder aus dem Chutney entfernen will, füllt sie in einen Teebeutel.

Das Apfel-Chutney schmeckt sehr lecker zu kaltem Braten, Reisgerichten mit Lammfleisch oder auch zu Ge grilltem und zum Fondue.