

Apfel-Chutney, fruchtig-scharf

Zutaten:

- 1kg Äpfel (= 4 große Boskop)
- 250g Zwiebeln /Schalotten
- 150g braunen Zucker
- 1/8 l Weinessig
- 100 Rosinen
- gemahlener Koriander
- Nelken
- Zimtpulver
- Chilipulver
- 2 EL Salz

Gewürze nach Geschmack dosieren. Man kann auch einige Ingwerstückchen mitkochen.

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln ebenfalls schälen und fein würfeln.



Alle Zutaten in einen Topf geben und mit 100ml Wasser aufgießen. Ca. 30-45 Minuten bei kleiner Flamme einkochen lassen.



Wenn alle Flüssigkeit verdampft ist, die Masse noch heiß in Gläser abfüllen und sofort verschliessen. Dunkel und trocken gelagert hält das Chutney ca. 1 Jahr.

