

Herbstliches Apfel-Chutney

Für ca. 6 Gläser a 250 g Apfel-Chutney brauchst du:

- 1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g brauner Zucker
- frischer Ingwer ca. 1 cm
- 1 TL Salz
- 1 TL Garam Masala Gewürzmischung
- 400 ml weißer Balsamico
- Saft einer Limette
- 200 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung des Apfel-Chutney

1. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln
2. In einer Schüssel mit dem Limettensaft vermischen und bei Seite stellen.
3. Zwiebel und Ingwer ebenfalls schälen und auch in kleine Würfel schneiden.
4. In einem ausreichend großen Topf den weißen Balsamico zum Kochen bringen und darin den braunen Zucker auflösen.
5. Apfel-Würfel, Zwiebeln, Ingwer, Salz und Graham Masala dazugeben.
6. Nun alles für ca. 35 Minuten leicht köcheln lassen. Damit nichts ansetzt, auf die Temperatur achten und auch immer wieder umrühren.
7. Zum Abschluss den Gelierzucker hinzufügen, kurz aufkochen und nochmals für fünf Minuten köcheln lassen.
8. Heiß in vorbereitete ausgekochte Einmachgläser randhoch einfüllen, verschließen und auf dem Kopf gestellt abkühlen lassen.
9. Das Apfel-Chutney schmeckt gut zu gebratenem Fleisch, Käse und ist auch als Brotaufstrich eine leckere Variante.
10. Viel Freude beim Nachkochen und Genießen wünscht dir Bettina von

diealltagsfeierin.de