

Rezept

Apfelchutney mit Wacholderbeeren

Ein Rezept von Apfelchutney mit Wacholderbeeren, am 28.04.2024

Zutaten

2 EL grüner Pfeffer (frisch oder aus dem Glas)	1 TL Szechuan-Pfeffer (Asienladen)
2 Bio- Limetten	1 kg Äpfel (z. B. Granny Smith)
150 g Zucker	12 Wacholderbeeren
1 TL Salz	100 ml Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 750 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die grünen Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen. Szechuan-Pfeffer ohne Fett rösten, bis er zu duften beginnt. Dann im Mörser schroten. Limetten heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Äpfel vierteln, entkernen und raspeln. Mit beiden Pfeffersorten, Limettenschale und -saft, Zucker, Wacholderbeeren, Salz und Apfelsaft in einem Topf offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. dünsten. Das Chutney sofort in Schraubdeckelgläser füllen und die Gläser verschließen. Passt zu gegrilltem, geräuchertem oder gebratenem Fisch, Wild, Ziegenkäse, Pumpernickel.