Rezept

Apfel-Chutney

Ein Rezept von Apfel-Chutney, am 17.04.2024

Zutaten

- **2** säuerliche Äpfel (Boskop)
- **30 g** frischer Ingwer
- **4** Knoblauchzehen
- **4 EL** Weißweinessig
- **4 EL** brauner Zucker
- Salz
- **2 EL** Zitronensaft
- **1** Zwiebel
- **2** frische rote Chilis
- **4 EL** ungeschwefelte Rosinen
- **4** Gewürznelken
- schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Die Zwiebel grob, den Knoblauch fein hacken. Die Chilischoten entkernen, putzen und in feine Streifen schneiden.

3. Äpfel, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Essig, Rosinen, Zucker, Gewürznelken, Salz und Pfeffer langsam aufkochen. Dann offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. dünsten, bis die Äpfel musig werden. Dabei öfter umrühren und bei Bedarf etwas Wasser angießen.

4. Das Apfel-Chutney lauwarm oder abgekühlt servieren. Im Kühlschrank aufbewahren.