

Rezept

Apfel-Zwiebel-Chutney mit Chili

Ein Rezept von Apfel-Zwiebel-Chutney mit Chili, am 26.04.2024

Zutaten

200 g rote Zwiebeln (ca. 3 Stück)	200 g Äpfel (ca. 4 kleine)
1/2 TL getrocknete Chiliflocken oder Chilipulver	1 EL getrockneter Thymian
80 ml Reissessig	200 g Gelierzucker 2:1
Einmachgläser	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Gläser à 250ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 518 kcal, 11 g KH

Zubereitung

1. Zwiebel und Äpfel schälen. Äpfel entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Zusammen mit dem Reissessig und dem Gelierzucker in einen Topf geben. Mit Chiliflocken und Thymian würzen, alles gut miteinander vermischen und für ca. eine Stunde ziehen lassen.
2. Einmachgläser heiß abwaschen und bereit stellen. Das Chutney aufkochen und für ca. fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann direkt in die Gläser füllen, diese verschließen und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend wieder herumdrehen und komplett auskühlen lassen.