Rezept

Fruchtchutney

Ein Rezept von Fruchtchutney, am 06.07.2025

Zutaten

2	Äpfel
50 g	getrocknete Aprikosen
50 g	Rosinen
	½ TL Chilipulver
50 g	getrocknete Pfirsiche
50 g	frischer Ingwer
250 g	brauner Rohrzucker (ersatzweise weißer Zucker)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN (ETWA 400 G): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Die getrockneten Pfirsiche und Aprikosen klein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben.

2. Äpfelstückchen, getrocknete Pfirsiche und Aprikosen, Ingwer und Rosinen mit dem Zucker, dem Chilipulver, etwas Salz und 50 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 30 Min. kochen lassen, bis das Chutney eine etwas dickere Konsistenz bekommt.

3. Den Topf vom Herd nehmen und das Fruchtchutney abkühlen lassen.