Rezept

Zwiebel-Apfel-Chutney

Ein Rezept von Zwiebel-Apfel-Chutney, am 08.10.2026

Zutaten

1	rote Chilischote
200 g	große Gemüsezwiebeln
180 g	Gelierzucker 2:1
25 g	frischer Ingwer
200 g	Äpfel
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER MIT BÜGELVERSCHLUSS À 250 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote längs halbieren, waschen, entkernen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Zwiebeln und Äpfel schälen. Äpfel entkernen. Zwiebeln und Äpfel klein würfeln und mit Gelierzucker, Chiliwürfeln und Ingwer in einen Topf geben und mischen.

2. Die Mischung mit Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Chutney in die heiß ausgespülten Gläser füllen. Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen. Passt zu Käse und gegrilltem Fleisch.