

Apfel - Chutney 2

Kategorien: Chutney, Eingemacht, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2	kg	Äpfel
500	Gramm	Zwiebeln
500	Gramm	Rosinen
1	Ltr.	Weißweinessig
400	Gramm	Zucker
1	Teel.	Nelkenpulver
1	Teel.	Zimtpulver
1	Essl.	Salz
		Eventuell etwas Chilipulver

Anleitung:

Essig, Zucker, Gewuerze und Salz miteinander in einem Emaille-Kochtopf aufkochen.

Aepfel, Zwiebeln und Rosinen beigeben. Auf kleinstem Feuer zu einem Mus kochen.

Dabei oft umruehren, damit das Chutney nicht anbrennt. Heiss in Schraubdeckelglaeser abfuellen.

An einem dunklen kuehlen Ort aufbewahren.