

## Apfel - Chutney 3

Kategorien: Saucen, Obst, Chutney, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

5-6	Suesse Aepfel
1	Essl. Ghee
2-3	Essl. Brauner Rohrzucker
1/4	Teel. Rotes Chilipulver
1/2	Teel. Zimt, gemahlen
1/2	Teel. Piment, gemahlen
1/2	Sternanis, gemahlen
1	Teel. Ingwer, gemahlen
1/2	Teel. Kardamon, gemahlen
1/2	Teel. Fenchelsamen, gemahlen
	Etwas Salz

### VARIATION

---

2	Chilischoten, kleingewuerfel
2	Essl. Ingwerpulver
2	Unbehandelte Zitronen, Schale und Saft
5	Essl. Rohrzucker

### Anleitung:

Die Aepfel waschen, vierteln, die Kerngehaeuse entfernen und das Fruchtfleisch grob wuerfeln.

Ghee in einem grossen Topf erhitzen, den Zucker sowie die Gewuerze hinzugeben und alles kurz anroesten. Die Aepfel in den Topf geben und das ganze koecheln lassen. Anschliessend nach belieben salzen.

Variation fuer scharfes Apfelchutney: Chilischoten, Ingwerpulver, Schale und Saft der Zitronen sowie Rohrzucker hinzugeben.