

Apfel - Chutney 4

Kategorien: Chutney, Eingemachtes

Zutaten für: 4 Portionen

1	Teel.	Salz
1	Teel.	Ingwerpulver
600	Gramm	Brauner Kandiszucker
1/4	Ltr.	Weinessig
1	Essl.	Senfkörner
1	Prise	Cayennepfeffer
1	kg	Äpfel - säuerlich, geschält Geviertelt
100	Gramm	Zwiebeln, fein gewürfelt
150	Gramm	Rosinen, gewaschen

Anleitung:

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren 30 bis 40 Minuten dick einkochen lassen. In saubere, vorgewärmte Gläser füllen und noch heiss verschliessen. Tip: Apfel-Chutney passt zu kalten Pasteten, Wild, Rillettes, gekochtem Rindfleisch, gesalzenem oder gebratenem Schweinefleisch.

Besonders zu empfehlen zu Ente oder Gans. Menge: 2 Gläser