

Ingwer - Chutney 2

Kategorien: Konserve, Chutney, Zwiebel, Apfel

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ingwerknolle
500	Gramm	Zwiebeln
1	kg	Aepfel
1/4	Ltr.	Weinessig
250	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Ingwer putzen und fein raspeln. Zwiebeln und Aepfel schaelen und fein hacken. Alles mit Essig, Zucker und Salz erhitzen und 30 min unter staendigem Ruehren einkochen. Heiss in Glaeser fuellen, verschliessen und kuehl stellen.

Passt gut zu gebratenem Fisch oder Gefluegel.