

Tomaten - Chutney mit Äpfeln

Kategorien: Chutney, Küche, Eingemachtes, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Tomaten
2	groß.	Rote Paprikaschoten
1	groß.	Zwiebel
1	Stück	Ingwer, ca. 3 cm
1		Frische rote Chilischote
300	Gramm	Äpfel
125	Gramm	Brauner Zucker
250	ml	Apfelwein
5	Essl.	Apfelessig
2	Essl.	Senfsaat

Anleitung:

(4 Gläser à 400 ml Inhalt) Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Paprika putzen, waschen, in schmale Streifen schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen, fein hacken. Chili entkernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und fein würfeln. Mit den vorbereiteten Zutaten in einen Topf geben, Zucker unterrühren. Bei milder Hitze kochen, bis der Zucker gelöst ist. Wein, Essig und Senfsaat unterrühren, zugedeckt 1 Stunde sanft köcheln.

Das Chutney abschmecken, falls nötig nachwürzen und in ausgekochte Gläser füllen.