Selbstgemachtes.de

Apfel-Zwiebel-Chutney

Zubereitung:

1,5 kg aromatische Äpfel, **500 g Zwiebeln**	schälen, Äpfel entkernen und beide Zutaten grob würfeln. Mit
400 g kernlose Sultaninen, **400 g Zucker,** **1 Tl Nelkenpulver,** **1 Tl Zimtpulver,** **1 Tl gemahlener Ingwer,** **1 Tl Cayennepfeffer,** **1 El Senfkörner,** **1 El Salz,** **375 ml Weißweinessig**	in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann bei großer Hitze und ständigem Rühren nochmals etwa 7-10 Minuten kochen, bis die Masse eindickt. Sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Passt zu:

herzhaften Fleischgerichten, Geflügel und zu rohen Gemüsesticks.