



APFEL-CHUTNEY / DIY GESCHENK IDEE



Dieses Apfel-Chutney ist eine perfekte DIY Geschenk Idee. Das selbstgemachte, leicht süß-saure Kompott aus Äpfeln und vielen weiteren Gewürzen wie Knoblauch, Senfkörner und Zimt passt perfekt zu herzhaften Gerichten. Konserviert wird das Chutney mit Weißweinessig. Ingwer und Chili sorgen zusätzlich für eine tolle Schärfe.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 5



Ein Glas hat ein Fassungsvermögen von etwa 350 ml.

ZUBEREITUNG

Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erwärmen und die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin für etwa 2-3 Minuten anbraten. Die Äpfel, den Ingwer und Chili dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Zucker und den Gewürzen bestreuen und verrühren. Den Essig und Saft zugießen und die Korinthen einrühren. Das Chutney etwa 10-15 Minuten mit Deckel leicht köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und die Soße eingedickt ist. Sofort in saubere Schraubgläser füllen und verschließen. Hübsch verpackt ist das Chutney eine tolle Geschenkidee. Die würzige Soße passt perfekt zu Fleisch, Fisch und Gemüse. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

CHUTNEY:

- ☐ **1000 g** Äpfel (z. B. Elstar)
- ☐ **250 g** Zwiebeln
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ **2** Chilischoten (rot)
- ☐ **20 g** Ingwer (frisch)
- ☐ **40 g** Olivenöl
- ☐ **100 g** Korinthen
- ☐ **300 g** Weißweinessig
- ☐ **100 g** Apfelsaft
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **1 TL** Senfkorn (hell)
- ☐ **½** Zimt (Stange)
- ☐ **½ TL** Pfeffer