

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



Apfel-Chutney



Zutaten

Apfel-Chutney

1000 g Äpfel (z. B. Elstar)	1 TL helle Senfkörner
250 g Zwiebeln	1/2 Zimtstange
2 Knoblauchzehen	1/2 TL Salz
40 g Olivenöl	1/2 TL Pfeffer
20 g Ingwer	100 g Korinthen
2 rote Chilischoten	300 g Weißweinessig
300 g Zucker	100 g Apfelsaft
1 TL Salz	



5 Gläser à 350 ml



30 Min.



Made with love – wir alle lieben selbstgemachte Geschenke, die mit Liebe zum Detail entstanden sind, ob zu Weihnachten oder anderen Anlässen. Wie dieses Chutney aus aromatischen Äpfeln und würzigen Zutaten, das durch seinen weihnachtlichen Flair jedes Essen in ein sinnliches Geschmackserlebnis verwandelt. Probieren Sie's selbst aus und bereiten Sie Ihren Lieben eine kleine Freude, die von Herzen kommt!

Zubereitung

Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Knoblauch- und Zwiebelwürfel etwa 2–3 Minuten lang darin anbraten. Ingwer schälen und gemeinsam mit den Chilischoten klein hacken.

Die Äpfel, den Ingwer und die Chili in die Pfanne geben und kurz anbraten (falls keine Schärfe gewünscht ist, Chili einfach weglassen). Mit dem Zucker und den Gewürzen bestreuen und verrühren. Die Korinthen einrühren und den Essig und Saft zugießen.

Das Chutney etwa 10–15 Minuten mit Deckel leicht köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und die Soße eingedickt ist. Sofort in saubere/sterile Schraubgläser füllen und verschließen.

Tipp: Hübsch verpackt ist das Chutney eine tolle Geschenkidee. Die würzige Soße passt perfekt zu Fleisch, Fisch und Gemüse.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

