



Apfel-Zwiebel-Chutney mit Ingwer und Chili

Zutaten

- 1 kg süß-säuerliche Äpfel
- 600 g Zwiebeln
- 100 ml trockener Weißwein
- 150 ml naturtrüber Apfelsaft
- 30 g Ingwerwürfelchen
- 1 – 2 rote Chilis, aufgeschnitten, entkernt, in Streifen
- 180 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft
- 1 Prise Salz
- nach Belieben frisch gemahlener Pfeffer

Anleitung

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Anschließend Apfelviertel in ca. 5 mm Würfelchen schneiden.
2. Weißwein, Apfelsaft, Ingwer und Chili in einem kleinen Topf aufkochen.
3. Zucker in einen separaten großen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Weißwein-Apfelsaft-Gemisch zugeben und Karamell unter Rühren auflösen. Nun Apfelwürfel zugeben und in 20 – 30 Minuten weich garen. Dann vom Herd nehmen und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Zitronensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Apfel-Chili-Chutney in 5-6 vorgewärmte Gläser (ca. 180 ml) füllen und diese sofort verschließen.