

Apfel-Chutney im neuen Spar Heimat

28.06.2015 13:20

Zutaten

3 Stk. Äpfel
2 Stk. Zwiebeln
2 Stk. rote Spitzpaprika
1 Stk. gelbe Paprika
2 Stk. Rispentomaten
2 EL Tomatenmark
6-8 EL Apfelessig
3 EL Rosinen
ca. 100 g Zucker (nach Belieben mehr)
1 TL Zimt
4 Stk. Nelken
2 Stk. Lorbeerblatt
½ TL Chilipulver
½ TL Kardamom
½ TL Piment
½ TL Ingwer gemahlen oder frisch
2-3 EL Olivenöl
Salz

Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse herausschneiden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz keilförmig herausschneiden und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Nun Paprika und Tomaten hinzugeben und etwa 3 Minuten mitkochen. Das Ganze mit Apfelessig ablöschen und etwa 3 weitere Minuten einkochen lassen. Nun das Lorbeerblätter und Nelken hinzugeben. Tomatenmark und Rosinen einrühren und das Chutney ordentlich salzen.
3. Chutney bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Zucker sowie Salz zum Schluss hinzugeben. Chutney etwas abkühlen lassen, Nelken und Lorbeerblätter wenn möglich wieder rausnehmen und in Einmachgläser bzw. verschließbare Gläser füllen. Hält sich im Kühlschrank problemlos 10 Tage. Schmeckt wunderbar zu Käse.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!