

Rezeptkiste September 2024



©: Ökokiste e.V.

Folgen Sie uns:

www.instagram.com/oekullus

www.facebook.com/oekullus

Apfel-Chutney*

* Artikelnummer # 60709

Zutaten für 5 Gläser à 100 ml

- 1 kg Äpfel (Elstar oder Boskop)
- 250 g gelbe Zwiebeln oder Schalotten
- 1,5 cm Ingwer
- 1-2 Peperoni
- 1 EL neutrales Öl
- 300 g Zucker
- 350 g Apfelessig
- 1 Zimtstange oder 2 TL Zimtpulver
- Saft einer halben Zitrone
- ½ TL Salz
- 1 TL weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Wir liefern Idee und Zutaten, Sie kochen frisch und lecker!

Zubereitung

1. Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen, in 1 cm große Stücke würfeln. Die Zwiebeln schälen und kleinwürfeln. Den Ingwer schälen und sehr klein hacken, die Peperoni entkernen und ebenfalls klein hacken. Die Zitronenschale abreiben.
2. In einem großen Topf das Öl erhitzen, darin die Zwiebeln glasig dünsten. Den Zucker und den Ingwer hinzufügen und unterrühren, leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen. Nun die Apfelwürfel, Zitronenschale und Peperoni hinzugeben und gut umrühren, Zimt ebenfalls in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten ohne Deckel einkochen lassen, dabei ab und zu gut umrühren. Die Apfelstücke sollten weich, aber noch nicht zerfallen sein, die restliche Flüssigkeit sollte etwas eingedickt, aber noch nicht vollständig eingekocht sein.
3. Zitronensaft, Salz und Pfeffer unterrühren, ggf. mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das Chutney sollte süß/sauer sein. Zimtstange entfernen.
4. Chutney in ausgekochte Gläser füllen und fest verschließen.

TIPP: Man kann zusammen mit der Zitronenschale und den Peperoni auch 50 g Rosinen in den Topf geben, die man zuvor in etwas Apfelsaft eingeweicht hat. Das Apfel-Chutney passt hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten und kann sowohl süße als auch herzhaftere Speisen verfeinern. Es eignet sich besonders gut als Begleitung zu Käseplatten, gegrilltem Fleisch oder auch als besondere Note in Sandwiches und Currys.

Guten Appetit wünscht

ökullus
biofrisch geliefert