



Apfel-Chutney

Zutaten

1,5 kg	Äpfel (geschält und in feine Würfel geschnitten)
300 g	rote Zwiebeln (in feine Scheiben geschnitten)
3	Peperoni oder Chilischoten, frisch (alternativ Chilipulver)
400 ml	Rotweinessig
380 g	Zucker
30 g	Salz
250 g	Rosinen
½ TL	frischer Ingwer, gerieben (altern. Ingwerpulver)

Zubereitung

Peperoni oder Chilischoten aufschlitzen und Kerne entfernen.

Geschälte und gewürfelte Äpfel, die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebel, klein geschnittene Peperoni, Essig, Gewürze und Rosinen in einen Topf geben und 15 Minuten ziehen lassen.

Zugedeckt 20 - 30 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Wenn die Masse noch sehr flüssig ist, noch 10 Minuten bei offenem Topf einkochen.

Das Chutney kochend heiß in vorbereitete Gläser abfüllen und verschließen.

Kühl lagern. Ergibt ca. 10 Gläser à 200 g.