



Zeitaufwand:

Vorbereitung:

1 Stunde

Kochzeit:

ca. 20 - 30 Minuten

Zutaten

**für 11 Gläser
unterschiedlicher
Größe:**

- 1000 g neue Äpfel, geschält und gewürfelt
- 1000 g gemischte Zwiebel, rot und weiß
- 4 bis 6 Zehen Knoblauch
- 1 großes Stück Ingwer
- 160 g Rosinen
- 2 bis 4 Esslöffel Pfefferkörner
- 4 Esslöffel Senfkörner
- 2 Esslöffel Korianderkörner
- etwas Fenchelsamen
- 2 bis 4 rote, getrocknete Chili - die kleinen scharfen
- 1000 g Gelierzucker 1:1
- Rapsöl
- 200 ml Apfelessig
- Salz



Apfel-Zwiebel-Chutney - süß, sauer, scharf

So geht es...

- die feingeschnittenen Zwiebel mit dem feingeschnittenen Knoblauch, dem feingewürfelten Ingwer und den Rosinen in einem großen Topf anbraten bis die Zwiebel gebräunt sind - nicht anbrennen lassen
- die Äpfel schälen in kleine Würfel schneiden (Nicht zu klein, der Apfel soll nicht verkochen, aber auch nicht zu groß, den Apfel quellen beim Kochen auf!)
- den zeriebenen Chili dazu geben
- alle andere Gewürze, außer dem Salz kurz mitkochen
- mit dem Essig ablöschen
- Den Zucker unterrühren
- die Äpfel dazu und 20 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren zu einer marmeladenartigen Konsistenz einkochen
- mit Salz abschmecken
- in die vorbereiteten sterilisierten Gläser füllen sofort verschließen und kurz auf den Kopf stellen
- umdrehen und auskühlen lassen
- beschriften nicht vergessen, hält im Kühlschrank mindesten 6 Monate (wenn es nicht vorher aufgebraucht ist!)

Tipp:

Ich verwende am liebsten 230 ml Schraubgläser, damit das Chutney nach dem Öffnen aufgebraucht wird. Die hatte ich aber nicht ausreichend zur Hand, deswegen habe ich auch größere Gläser (440 ml) genommen.

Ist das Glas einmal geöffnet, sollte der Inhalt bald verbraucht werden.

Wie lang das Chutney im geöffneten Glas hält, kann ich nicht sagen.

Es ist zu bedenken, dass es zwar eingekocht und leicht geliert ist, aber halt keine gezuckerte, gekochte Marmelade.

Deshalb kleine Gläser und bald aufbrauchen.