

Apfel-Chutney

1 kg Äpfel, klein gewürfelt
2-3 mittlere Zwiebeln, gehackt
100g getrocknete Aprikosen, klein gewürfelt
1 EL frischer Ingwer, fein gehackt
Nach Belieben frischer Chili, fein geschnitten
2dl Obstessig
300g Zucker
½ TL Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
3 TL Senfsamen

Zwiebeln, Ingwer und Chili in etwas Öl andünsten, Aprikosen- und Apfelstücke dazugeben und mitdünsten. Mit Essig ablöschen, zusammen mit Zimt, Nelkenpulver und Senfsamen aufkochen.

8-10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Danach unter gelegentlichem Rühren offen etwa 30 Minuten einkochen, bis eine dickliche Masse entsteht.

Heisses Chutney in sterilisierte Gläser füllen, verschliessen und auskühlen.

Passt zu Raclette, Gschwelti und Käseplatten, als Apéro auf Kräcker...

