

Apfel-Chutney

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

ergibt ca. 1 Liter

*1 kg Äpfel, geschält, entkernt,
in feinen Schnitzen*
200 g Zwiebeln, in feinen Streifen
100 g Dörraprikosen, geviertelt
300 g brauner Kandiszucker
*1 Esslöffel frischer Ingwer, fein
geschnitten*
1 kleine Zimtstange
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
*2 Teelöffel schwarze oder helle
Senfsamen*
2 dl Rotweinessig

Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, aufkochen. Ca. 10 Min. zugedeckt köcheln. Dann unter gelegentlichem Rühren offen ca. 30 Min. einköcheln. Chutney kochend heiss randvoll in heiss ausgespülte Gläser füllen, sofort verschliessen.

HALTBARKEIT: ca. 6 Monate. Das geöffnete Glas kann bis zu ca. 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Apfel-Chutney: kleine «Bhaltis»

Die kleinen mit Apfel-Chutney gefüllten Einmachgläser sind eine hübsche Tischdekoration, die Sie Ihren Gästen nach Hause mitgeben können. Apfel-Chutney, wie im Rezept beschrieben, in Einmachgläschen füllen, verschliessen. Mit bunten Geschenkbandern und mit kleinen künstlichen oder Marzipan-Äpfeln dekorieren.



HINWEIS: kleine künstliche Äpfel sind in Bastelläden oder der Bastelabteilung grosser Warenhäuser erhältlich.