

# Apfel-Chutney

Scharf und süß zugleich: In diesem raffinierten Rezept für Apfel-Chutney vereinen sich zahlreiche Geschmacksaromen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Äpfel</a>
300 g	<a href="#">Zwiebel</a> (rote)
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rote)
4 Stk.	Chilischoten
360 g	<a href="#">Zucker</a>
260 ml	Rotweinessig
2 EL	Öl
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Pfefferkörner (schwarze)
2 Stk.	Lorbeerblätter
0.5 TL	Senfsamen
1 Prise	Zimt
1 Prise	Piment
1 TL	<a href="#">Ingwer</a> (gemahlen)

## Zubereitung

1. Das **Apfel-Chutney** bezeichnet eine würzig-pikante Sauce, die ursprünglich aus der

indischen Küche stammt. Zuerst Wasser aufkochen und die Einmachgläser darin sterilisieren.

2. Äpfel schälen, das Kerngehäuse vollständig entfernen, in Würfel schneiden. Rote Zwiebeln abziehen und fein hacken. Paprika waschen, trocknen, halbieren, entkernen und ebenso fein hacken. Chilischoten waschen, trocknen und mitsamt Kernen fein schneiden.
3. Öl in eine Pfanne geben und langsam heiß werden lassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Ein Drittel des Zuckers einrühren und die Zwiebeln damit karamellisieren. Rotweinessig löscht das Ganze ab.
4. Nun die Apfelwürfel, Paprika, Chilischoten sowie den Rest des Zuckers dazugeben und kräftig rühren.
5. Mit Salz, schwarzen Pfefferkörnern, Lorbeer und Senfsamen wie auch Zimt und Piment sowie gemahlenem Ingwer würzen. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, Lorbeerblätter entnehmen und die Hälfte des Chutneys in ein anderes Gefäß umfüllen. Das im Topf verbliebene Chutney mit einem Stabmixer pürieren. Beide Hälften wieder zusammenmischen.
6. Ausgekochte Gläser bereitstellen und mit dem Chutney befüllen. Sofort mit einem Deckel verschließen.

## **Tipp**

Das Apfel Chutney ist eine pikante Beilage zu Brot, Reis, Fleisch oder Fisch.