

Apfel Curry Chutney

Das Apfel Curry Chutney schmeckt fruchtig, würzig, leicht scharf und perfekt zu Gegrilltem, Fleischgerichten oder zur Käseplatte – ein echtes Allrounder-Chutney!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

| | |
|--------|---|
| 1 kg | Äpfel |
| 3 Stk. | Schalotten |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Chili (mittelscharf) |
| 200 g | braunen Zucker |
| 100 ml | Apfelsaft |
| 100 ml | Wasser |
| 200 ml | Weißweinessig |
| 1.5 TL | Currypulver |
| 1 TL | Salz (oder Gewürzsalz) |
| | Pfeffer (aus der Mühle) |
| | Pflanzenöl (zum Anbraten) |

Zubereitung

1. Für das **Apfel Curry Chutney** die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf etwas Öl erhitzen und beides bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die vorbereiteten Apfelstücke, fein gehackte Chilis, Zucker, Essig und Apfelsaft hinzufügen. Alles gut verrühren, zum Kochen bringen und anschließend bei niedriger bis mittlerer Hitze 35–45 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Äpfel zerfallen und das Chutney sämig wird. Falls die Masse zu stark eindickt, zwischendurch esslöffelweise Wasser einrühren.
2. Zum Schluss das Apfel-Chutney mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken und

nochmals einige Minuten leicht köcheln lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden. Das fertige ApfelCurry Chutney noch heiß in sterilisierte Schraubgläser füllen, fest verschließen. Alternativ können die Gläser zusätzlich eingekocht werden, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Tipp