

 Barbara Olze · 6. Mai 2021

## Apfel-Chutney

Ist es eine Marmelade oder ein Dip? Beides – Es ist ein Chutney! Lieblich, würzig, voll von Aromen und sowohl auf Brot, als auch als Begleiter von warmen Speisen ein Highlight.



### Zutaten (für ca. 4 Schraubgläser)

- 5 süß-säuerliche Äpfel
- 4 große Zwiebeln
- ein Stück Ingwer (ca. 4 cm)
- 1 EL Bratöl
- 250 g brauner Zucker
- 250 ml Apfelessig
- ½ Zitrone
- 1 kleine Chili-Schote
- ½ TL Zimt
- ½ TL Anis
- ½ TL Nelke (gemahlen)
- frischer Pfeffer

### Und sonst

- Pürierstab

### So geht's

1. Äpfel, Zwiebel und Ingwer schälen und in Würfel, feine Ringe und kleine Stückchen schneiden.
2. Apfel, Zwiebel und Ingwer mit dem Bratöl in einen Topf geben und ca. 10 Minuten sanft anbraten.
3. Den Zucker hinzugeben und unter Rühren zum Schmelzen bringen.
4. Mit dem Apfelessig ablöschen und ca. 10 weitere Minuten einkochen lassen. Sollte die Masse zu dick werden, etwas Wasser hinzugeben.
5. Die Schale der halben Zitrone fein abreiben, Chili sehr fein schneiden. Beides in den Topf geben.
6. Gewürze hinzugeben und das Chutney noch einmal kurz aufkoche lassen.
7. Abschmecken – Fertig! ;)
8. Das Chutney noch heiß in Schraubgläser füllen.

Ein kleiner Tipp: Das Chutney passt perfekt zu unserem Naan-Rezept hier im Blog.