

APFEL-ROSINEN-CHUTNEY

Zutaten:

1 kg grüne säuerliche Äpfel
250 g Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
375 ml Weinessig
500 g Zucker
3 EL Senfkörner gemahlen
2 EL Ingwerpulver
1 TL Cayennepfeffer
250 g Rosinen oder Sultaninen

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken und alle drei Zutaten in einen großen Topf geben. Essig, Zucker, Senfmehl, Ingwer und Cayennepfeffer zugeben und alles im offenen Topf auf kleinster Flamme 30-40 Minuten köcheln lassen - ab und zu umrühren! Dann die Sultaninen/Rosinen zugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Dieses Chutney sollte solange gekocht werden, bis es nicht mehr vom Löffel fließt!

Sofort in Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Aus dieser Mengenangabe können 4-5 Gläser à 0,5 l gefüllt werden.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Steirerhof-Küchenteam
mit Küchenchef Johann Pabst

