

Apfel-Chutney mit Rosinen

Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- 200 g Zwiebeln
- 250 g Rosinen
- 200 g brauner Kandiszucker
- 1EL Senfkörner, Salz, Cayennepfeffer
- 50 ml Essigessenz (25 %)
- 200 ml Wasser
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und quer in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Apfelscheiben, Zwiebelringe und Rosinen mischen und zusammen mit Kandiszucker, Senfkörner, Salz, Cayennepfeffer, Essigessenz und Wasser in einem großen Topf verrühren. Aufkochen und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Umrühren 30 – 40 Minuten köcheln lassen; die Flüssigkeit soll danach fast vollständig verdampft sein. Das Chutney mit Pfeffer würzen und sofort in heiß ausgespülte Twist-off Gläser füllen und fest verschließen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Frau Schreck