

## Apfel-Chutney

### Los geht's!

Äpfel schälen und grob zerkleinern. Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Den Ingwer in kleine, feine Würfel schneiden.

In einem großen Topf Öl erhitzen, darin Zwiebeln, Äpfel und Ingwer andünsten.


Den braunen Zucker komplett hinzu fügen und alles miteinander vermischen. Nach und nach mit dem Weißweinessig ablöschen.

Den Zitronensaft, die gehackte Chilischote und den Pfeffer hinzufügen.

Alles einkochen und immer wieder mit dem Essig aufgießen.

Hin und wieder das Apfel-Chutney gut umrühren. In luftdichte Behälter verpacken.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 30 Minuten



### Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- 5 Zwiebel
- 1 cm Ingwer
- 1TL Öl
- 250g brauner Zucker
- 350ml Weißweinessig
- 1/2 Zitrone
- 1 Chilischote
- 1 TL weißer Pfeffer

### Notizen:

---

---

---



Eignet sich wunderbar als Beilage

### Wie hat's geschmeckt?

