



REZEPT CHUTNEY AUS HERBSTLICHEN FRÜCHTEN	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>1 mittel-großen Apfel 1 handvoll Pflaumen (ca.100g) 3-4 Tomaten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 100 g Sultaninen 100 ml milden Essig</p> <p>etwas frisch geriebenen Ingwer</p> <p>100 g braunen Zucker etwas Salz</p> <p><b>nach Belieben</b> Muskatblüten Zimt Chilischote (kleingeschnitten) Pfefferkörner</p> <p>Ob würzig, süß-sauer oder scharfpikant - alle Varianten sind möglich. Probieren Sie es aus und finden Sie Ihre Lieblingssauce.</p>	<p><b>Vorbereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Apfel schälen, vierteln und Kernhaus entfernen</li><li>✓ Pflaumen halbieren und entsteinen</li><li>✓ Tomaten etwas hacken</li><li>✓ Zwiebel würfeln</li><li>✓ Knoblauchzehe klein schneiden</li></ul> <p><b>Zubereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ alle Zutaten (außer Zucker) in einen Kochtopf geben und 30-40 Min leicht köcheln lassen</li><li>✓ Zucker hinzufügen und unter Rühren zergehen lassen</li><li>✓ unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme leicht köcheln lassen, bis die Mischung eingedickt ist</li></ul> <p><b>Abfüllen</b></p> <p>Hierfür eignen sich kleine Gläser mit Schraubverschluss (z.B. kleine Marmeladengläser)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Gläser gründlich säubern und auf ein feuchtes Tuch stellen</li><li>✓ heißes Chutney einfüllen</li><li>✓ Glas luftdicht verschließen</li><li>✓ Gläser auskühlen lassen und kühl und trocken lagern</li></ul>

Chutneys schmecken gut zu Brot, Käse, Fleisch- und Reisgerichten.