

Rezept von Dr. Stephan Lück
Apfel-Chutney

Dienstag, 17. September 2024

Zutaten:

500 g	Äpfel (z.B. Gravensteiner)
100 g	rote Zwiebeln
1	rote Chilischote
20 g	Ingwer
½	Vanilleschote
1	Zitrone
250 g	Zucker
150 ml	milder Apfelessig
1/2	Zimtstange
½ TL	Salz

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Dann Apfelviertel klein würfeln.
 2. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
 3. Chilischote abwaschen, der Länge nach halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken oder reiben.
 4. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
 5. Von der Zitrone den Saft auspressen.
 6. Etwa 1/3 vom Zucker in einen sehr großen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren goldgelb karamellisieren.
 7. Dann gleich Apfel- und Zwiebelwürfel zugeben, kurz umrühren. Mit Zitronensaft und Essig ablöschen und alles gut verrühren. Restlichen Zucker, Chili, Ingwer, Vanillemark, Zimtstange und Salz zugeben, umrühren und alles ca. 40 Minuten offen leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, vor dem Abfüllen die Zimtstange entfernen.
 8. Das heiße Chutney wie Marmelade in kleine saubere Gläser mit Schraubverschluss füllen, verschließen und gut abkühlen lassen.
- Hinweis: Das Chutney hält sich kühl und dunkel gelagert ca. 3 Monate. Offene Gläser im Kühlschrank lagern und zügig verbrauchen.
- Tipp: Das Chutney schmeckt zu Käse oder Fleischgerichten.