

Kochen

Kerstin Getto

Donnerstag 20.12.2018

Bratapfelchutney

Für 1 Glas (ca. 200 ml)

Zutaten

Für die Bratapfelgewürzmischung

50 g Vollrohrzucker
1 Msp. Nelkenpulver
0,5 TL Zimt
1 Biozitronenabrieb
1 TL Ingwerpulver
Prise Salz

Für das Chutney

2 Äpfel (säuerlich), etwa 200 g Fruchtfleisch
1 Schalotte
50 g Mandeln (als Stifte)
1 EL Butter
50 ml trockener Weißwein
50 ml Weißweinessig
0,5 Biozitronensaft

Die Zubereitung

1. Den Vollrohrzucker, das Nelkenpulver, den Zimt, den Abrieb der Zitrone, das Ingwerpulver und das Salz für die Bratapfelgewürzmischung vermengen und beiseite stellen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Apfelviertel würfeln (etwa 5mm). Die Schalotte schälen und fein würfeln.
3. In einer beschichteten Pfanne zuerst die Mandeln rösten, dann Butter, Schalottenwürfel, Apfelwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze braten, bis die Äpfel goldbraun sind. Nun die Bratapfelgewürzmischung dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Wein und Essig und dem Saft der Zitrone ablöschen und 4 Minuten offen einkochen lassen.
4. Das Chutney heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Bratapfelchutney passt gut zu Ziegenkäse als Aperitif oder auch zu rotem Fleisch.

