

Apfelchutney

2kg Äpfel, 500g rote Zwiebeln, 4EL Öl, 2 scharfe Paprikaschoten, 500ml Balsamico, 600g braunen Rohrzucker, 2TL Salz, 2TL Pfefferkörner (gestoßen), 2TL Senfkörner, 2TL Senf (mittelscharf oder scharf), 2TL gerebelter Thymian, Ingwer (ca. 5x2cm Knollenstück), Anis, Zimt, Kardamom, ggf. Chayennepfeffer

Zeitbedarf: ca. 2 Stunden

Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken, Paprika ebenfalls,

Zwiebeln im tiefen Topf in Öl anschwitzen, dann 1/3 des Zuckers zugeben und karamellisieren lassen, danach mit dem Essig ablöschen und die Äpfel und alle anderen Zutaten hinzugeben.

Das Ganze ca. 30 Minuten unter Rühren einkochen lassen, bis es eine gleichmäßig breiige Konsistenz hat. Dann heiß in gereinigte und vorgeheizte Gläser füllen und diese sofort verschließen (anfangs über Kopf lagern, bis sie etwas abgekühlt sind).

Alternativen: Nach dem Einkochen pürieren und mit Wasser ein wenig verdünnen (weiter kochen lassen!) und in Soßenflaschen abfüllen.