



Süß-pikantes Apfel-Zwiebel-Chutney mit Rosinen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1-2 Äpfel, je nach Größe
- 40 g frischer Ingwer
- 60 g Rohrzucker
- 30 ml Apfelessig
- 20 g Rosinen

Zubereitung

Die Zwiebel und die Äpfel schälen, die Zwiebel halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die Äpfel in kleine Stücke (max. so groß wie die Rosinen) und in Zitronenwasser legen. Den Ingwer ebenfalls schälen und sehr klein schneiden. Alle Zutaten in eine kleine Pfanne geben und mit dem Zucker heiß werden lassen, sobald der Zucker flüssig ist mit dem Apfelessig ablöschen und bei reduzierter Hitze ca. 20 Minuten einkochen lassen.