

SÜDTIROLER APFEL-CHUTNEY



Zutaten:

- 500 g Südtiroler Äpfel, (Golden Delicious oder ähnliche)
- 100 g Zwiebeln
- 1 kleines Stück Ingwer
- 50 g Zucker
- 1/2 TL Senfkörner
- 100 ml Apfelessig
- 1 Schuss Portwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel fein würfeln. Die Zwiebeln und den Ingwer hacken. Den Rosmarin und die Senfkörner dazugeben. Mit Zucker vermischen und etwas ziehen lassen. In einen Topf geben und aufkochen lassen. Mit Portwein ablöschen, dann mit Apfelessig und Zitronensaft aufgießen. Das Chutney ca. 30 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Beiseitestellen und auskühlen lassen..