



Apfel Chutney

3	rote Zwiebeln
1.2 kg	säuerliche Äpfel
50 g	Ingwer
1 EL	Sonnenblumenöl oder Ghee
120 g	Rohrzucker
500 ml	Apfelsaft
200 ml	Apfelessig
1	Lorbeerblatt
1 Stück	Sternanis
1	Zimtstange
	Salz

Außerdem: 3 sterilisierte Einmachgläser à 450ml Inhalt



Zwiebel pellen und fein würfeln. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In etwa 3 cm große Stücke schneiden. Ingwer schälen und ganz fein hacken oder reiben.



Öl oder Ghee in einem Topf erhitzen. Ingwer und die Hälfte der Zwiebeln darin 1 Minute andünsten. Äpfel, Zucker, Apfelsaft, Essig, Gewürze und ½ TL Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten dickflüssig einkochen lassen. Nach 20 Minuten restliche Zwiebel untermischen. Gewürze entfernen. Kochend heiß in Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

TIPP: Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert ca. 6 Monate haltbar.