

Weihnachts-Chutney



Zutaten für ca. 2 Gläser a 490ml:

2 rote Zwiebeln
100 g Apfel, geviertelt, ohne Kerngehäuse
220 g Zucker
125 g Rotweinessig
180 g Orangensaft
1 TL Lebkuchengewürz
2 Gewürznelken
1/2 TL *Zimt
1/2 TL Ingwer
250 g getrocknete Cranberrys
Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Äpfel zerkleinern und in einen Topf geben.
Zucker, Essig, Orangensaft, Lebkuchengewürz, Gewürznelken, Zimt, Ingwer, Cranberrys, Salz und Pfeffer zugeben, 35 Min köcheln lassen

Nach Belieben pürieren und heiß abfüllen.

Im Thermomix geht es so:

Zwiebeln 3 Sekunden | Stufe 5 zerkleinern.

Apfel zugeben, 3 Sekunden | Stufe 4 zerkleinern.

Zucker, Essig, Orangensaft, Lebkuchengewürz, Gewürznelken, Zimt, Ingwer, Cranberrys, Salz und Pfeffer zugeben, 13 Minuten | 90°C | Linkslauf | Stufe 1 garen.

Einmal mit dem Spatel durchrühren und weitere 5 Minuten | 100°C | Linkslauf | Stufe 1 garen.

Den Messbecher abnehmen, das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen und weitere 15 Minuten | 60° | Linkslauf | Stufe 1 garen.

