

Zwiebel-Apfel-Chutney



ZUTATEN für 500 ml

300 gr Zwiebeln
200 gr Äpfel
1 rote Peperoni
1 EL Butter
125 ml Weißweinessig
125 ml Apfelsaft
3 EL brauner Zucker
½ TL Kurkuma
2 Prisen Salz

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen, Äpfel schälen und entkernen, beides kleinwürfelig schneiden.
Peperoni putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf Zwiebeln und Äpfel in erhitzter Butter anschwitzen. Mit Essig und Apfelsaft ablöschen, Peperoni zugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen, Zucker, Kurkuma und Salz unterrühren.

Ohne Deckel bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. einköcheln lassen.

Nach Wunsch pürieren (siehe Bild).

Heiß in die vorbereiteten Gläser mit Schraubdeckel füllen und verschließen.

Schmeckt sehr gut zu Käse

