



Apfelchutney

Ca. 500 g fertiges Chutney

3-4 Äpfel (Cox; zus. ca. 450 g)

1 Zwiebel (ca. 80 g)

1 Stück Ingwer

2 EL Apfelessig

3 EL Calvados

4 EL Wasser

75 g Gelierzucker 1:2

etwas Salz

1 Prise Curry

2 Zweige Zitronenthymian [Thymian]

- Zwiebel pellen und sehr fein würfeln (60 g)
- Ingwer schälen und reiben (12 g fertig geriebener Ingwer)
- Thymianblättchen von den Zweigen zupfen
- Zuletzt die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel (ca.3-4 mm) schneiden

Zwiebelwürfel mit Apfelessig und Wasser aufkochen. Ingwer, Calvados und 300 g Apfelwürfel zugeben, aufkochen, Gelierzucker zugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Curry abschmecken. Vom Herd nehmen, Thymianblättchen unterheben und in ein Spannbügelglas füllen. Hält sich im Kühlschrank 2-3 Wochen.

Lecker zu Bratwurst oder Gegrilltem. Mit der angegebenen Menge Ingwer wird das Chutney recht scharf. Nach Geschmack die Menge evtl. reduzieren.