**Möchtest du ein köstliches Apfel Chutney zubereiten:**

Hier das Rezept aus Kikis Kochtopf:

Als Grillsoße, zu Käse, zum Dippen oder einfach pur aufs Brot – dieses Chutney ist mit seinem süß-sauer-scharfen Geschmack ein echtes Vielseitigkeitswunder. Dafür brauchst du:

1 kg Äpfel, 3 Zwiebeln, 150 g Zucker, 400 ml Weißweinessig oder Apfelessig, 1-2 Chilischoten, 3-4 cm Ingwer, 1 TL Salz Kreuzkümmel, Zimt und Pfeffer

Für die Zubereitung gehst du wie folgt vor: Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Zucker in einem Topf zerlassen und leicht bräunen. Äpfel und Zwiebeln dazugeben und mit Essig ablöschen. Dabei kann der Zucker kurzzeitig wieder fest werden, er löst sich beim Kochen aber wieder. Ingwer schälen, zusammen mit den Chilischoten fein hacken und zu der köchelnden Masse geben. Mit Gewürzen abschmecken und so lange kochen, bis die Masse eindickt. Das dauert etwa 30 bis 40 Minuten. Das heiße Chutney sofort in sterilisierte Schraubgläser füllen und fest verschließen. Gut verschlossen hält er sich im Kühlschrank über mehrere Monate.

Guten Appetit!

