

KIKU-Äpfel Chutney

(ideal zu gegrilltem Fleisch und Käse)

Zutaten

1 kg KIKU-Äpfel, geschält und entkernt

1/2 kg Zwiebeln, in Würfeln geschnitten

250 g Rosinen

60 cl. Apfelessig

350 g Rohrzucker oder brauner Zucker

2 Esslöffel Salz

3 Esslöffel fein gehackter Ingwer

1 Esslöffel Senfpulver

1/2 Teelöffel Cayennepfeffer

geriebene Schale und Saft von 1 Orange

120 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Alle Zutaten, außer die Mandeln, in einen Topf geben und bei schwacher Hitze zu einem weichen Mus kochen. Kochzeit ungefähr 1 Stunde. Die Mandeln dazugeben und 5 Minuten weiterkochen.

In sterilisierte, gut verschließbare Gläser füllen. Das Chutney vor Gebrauch 4 Wochen stehen lassen.

