

# APFEL-ZWIEBEL-CHUTNEY

Schenken & Genießen



**Für 4 Gläser (à 300 ml)**  
(Artikelnummer 66549)

180 g Zwiebeln (rote, weiße)  
20 g Ingwer  
1 kg Äpfel  
1 Schote Vanille (66915)  
1 EL Apfelpektin  
200 g Vollrohrzucker (20278)  
1 EL Olivenöl (64311)  
250 ml Weißwein (55881)  
250 ml Apfelessig (65591)  
2,5 TL Salz (55341)  
1 TL Piment d'Espelette  
(42051)

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, den Ingwer fein hacken. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Apfelpektin mit einem Esslöffel Zucker vermischen. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Äpfel, Zucker, Ingwer, Essig, Salz, Piment d'Espelette und das Mark und die Schote der Vanille hinzugeben, erneut aufkochen und vier Minuten köcheln lassen. Anschließend das Apfelpektin einrühren und eine Minute köcheln lassen. Das Chutney heiß in sterile Gläser füllen und fest verschließen.

**MANUFACTUM.**

**KRAUTKOPF**