

Apfel-Chutney aus dem Thermomix®



© Apfel-Chutney - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



2 Gläser á 300 ml

süß & pikant - perfekt für Käse, aber auch lecker zu Fleisch

Das Chutney schmeckt gut zu Käse, aber auch zu Roastbeef-Aufschnitt oder gebratenem Fleisch.

Wer das winter-/ weihnachtliche Lebkuchengewürz nicht mag, lässt es einfach weg.

Tipps für die perfekte **Käseplatte** findet ihr **hier!**

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	5	Schalotten (100 g)
<input type="checkbox"/>	1	walnussgroßes Stück Ingwer
<input type="checkbox"/>	1 Zweig/e	Rosmarin
<input type="checkbox"/>	400 g	Äpfel
<input type="checkbox"/>	200 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	50 g	getrocknete Cranberrys
<input type="checkbox"/>	1 EL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	gemahlener Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Lebkuchengewürz
<input type="checkbox"/>	175 g	milder Apfelessig

Zubereitung

1. Schalotten abziehen und halbieren. Ingwer schälen und halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen. Schalotten, Ingwer und Rosmarin in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschoben.
2. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in groben Stücken in den Mixtopf zugeben. Alle übrigen Zutaten ebenfalls zugeben. Chutney 30 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher kochen, dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Chutney sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Vor dem Servieren mind. 3-4 Tage durchziehen lassen.

Haltbarkeit: gekühlt und dunkel ca. 3 Monate, angebrochen im Kühlschrank 3-4 Wochen.

Nährwertangaben

Pro EL (15 g): ca. 30 kcal 0 g E - 0 g F - 7 g KH