

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

## Apfelchutney

### Zutaten

(4 Personen)

- 400 ml Weißweinessig
- 200 g Zucker
- 1 kg Äpfel (Kerngehäuse entfernt; würfelig geschnitten)
- 3 TL Zitronensaft
- 200 g Zwiebeln  
(fein gehackt)
- 25 g frischer Ingwer  
(fein gehackt)
- 2 Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe – fein gehackt)
- 1 TL Salz

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

Weinessig in einem Topf zum Kochen bringen, dann den Zucker darin auflösen.

Anschließend die restlichen Zutaten begeben und das Chutney bei mäßiger Hitze kochen, bis es eindickt und eine musartige Konsistenz bekommt – die Apfelstücke sollten nicht komplett verkochen, da es das Ziel ist, ein leicht stückiges Chutney zu bekommen.

Das Einkochen dauert ca. 1 Std. – dabei unbedingt regelmäßig durchrühren! Zuletzt das Chutney noch heiß in saubere Einmachgläser füllen und diese gut verschließen.

Info: Schmeckt hervorragend zu Käse und Fleisch.