

GRUNDREZEPT CHUTNEY FÜR 6 GLÄSER À 200 ML



1000 g Obst oder Gemüse
deiner Wahl

200 g Zucker

2 Zwiebeln

200 ml Essig

2 Äpfel

1-2 Knoblauchzehen

1. Obst und Gemüse waschen und klein schneiden.
2. Äpfel, Zwiebeln und Knoblauch in Rapsöl anschwitzen, dann mit Essig ablöschen, weichkochen und eventuell - je nach Vorliebe - mit einem Pürierstab weiter zerkleinern.
3. Die weiteren Zutaten hinzufügen und die Masse einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Alles in sterile Gläser abfüllen, gut verschließen, einmal umdrehen und abkühlen lassen.

Kühl und dunkel gelagert ist dein Chutney circa 3-6 Monate haltbar. Geöffnet bitte zeitnah aufbrauchen und im Kühlschrank lagern.

Wichtig: Immer saubere Löffel benutzen, weil sonst leicht Schimmel entsteht.

