

GRUNDREZEPT CHUTNEY

FÜR 6 GLÄSER À 200 ML

1 kg Obst oder Gemüse deiner Wahl
200 g Zucker
2 Zwiebeln
200 ml Essig
2 Äpfel
1-2 Knoblauchzehen



Obst und Gemüse waschen und klein schneiden.
Äpfel, Zwiebeln und Knoblauch in Rapsöl anschwitzen, dann mit Essig ablöschen, weichkochen und eventuell - je nach Vorliebe - mit einem Pürierstab weiter zerkleinern. Die weiteren Zutaten hinzufügen und die Masse einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
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.

