

# Chutney (Grundrezept)



Für 6 Gläser à 200 ml

## Zutaten

- 1 kg Obst oder Gemüse
- 200 g Zucker
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Essig
- 2 Äpfel
- 1–2 Knoblauchzehen
- Bratöl

## Zubereitung

1. Obst und Gemüse waschen und klein schneiden.
2. Äpfel, Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen, mit Essig ablöschen und weichkochen. Je nach Vorliebe stückig lassen oder mit einem Pürierstab pürieren.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles einkochen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat.
4. Das Chutney in sterile Gläser füllen. Gläser gut verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.
5. **Kühl und dunkel** gelagert ist das Chutney ca. **3–6 Monate haltbar**. Wie du Chutney länger haltbar machst, erfährst du im Rezept „Chutney länger haltbar machen“ auf unserer Webseite. Nach dem Öffnen in den Kühlschrank stellen und zeitnah aufessen.

**Tipp:** Achte darauf, dass du stets einen sauberen Löffel benutzt, da sonst schneller Schimmel entsteht.