



Chutney von grünen Äpfeln mit Kiwis und Minze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Zu Gegrilltem, Geflügel und Vielem mehr

Zutaten

- 500 g grüne Äpfel, geschält, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 6 feste Kiwis, geschält, in 1 cm großen Würfeln
- 250 g Zwiebelwürfel
- 150 g brauner Zucker (Geht auch mit Weißem)
- 200 ml Weißweinessig
- 1 Tl englischer Senf (Colmans Mustard)
- 1 1/2 El frische, gehackte Minze
- 1 Tl Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in etwas Pflanzenöl anschwitzen und den Zucker dazu geben; leicht karamellisieren lassen.

Schritt2

Danach die Apfel - und Kiwi Würfel zufügen, mit einer Prise Salz und englischem Senf würzen.

Schritt3

Ca. 45 min. bei kleiner Hitze leise köcheln lassen, hin und wieder rühren bis die Flüssigkeit fast völlig eingekocht ist.

Schritt4

Erst dann die gehackte Minze interrühren.

Schritt5

In heiße Gläser mit Schraubverschluss geben und auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bilden kann. Soll das Chutney länger verwahrt werden, die Gläser ca.15 mit in kochendem Wasser sterilisieren.

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** chutney, grüne Äpfel, Kiwi, minze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chutney-von-gruenen-aepfeln-mit-kiwis-und-minze/>