

Feigen - Apfel Chutney mit Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:25 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:25 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : " });
```

Passt besonders gut zu Wildgerichten oder kaltem Fleisch

Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln in groben Würfeln
- 125 g reife, aber feste Feigen
- 300 g saure Äpfel, geschält, entkernt in Würfeln
- 50 g frische, fein gewürfelte Ingwerwurzel
- 1 Tl Orangenabrieb
- 1 Tl Zitronenabrieb
- Saft 1 Orange
- 100 ml trockener Rotwein
- 400 ml Cidre
- 200 g Zucker
- ½ Tl englischer Senf
- 1 El Koriandersaat
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Zucker in etwas Öl karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit dem Rotwein, Cidre und Orangesaft ablöschen, etwas miteinander verkochen lassen.

Schritt4

Alle übrigen Zutaten und Gewürze hinzufügen und ohne Deckel für 75 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben.

Schritt5

Danach mit dem „Zauberstab“ fein pürieren und für weitere 10 min. bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen. Hin und wieder rühren, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und englischem Senf nachschmecken.

Schritt6

In Schraubgläsern abfüllen und im Kühlschrank, bis zu 8 Wochen, verwahren / haltbar.

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** chutney, dip, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-apfel-chutney-mit-ingwer/>