

# Würziges Apfel - Chutney

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " } });
```

Passt hervorragend zu Ziegen - oder Schafskäse, Schweinefleisch oder auch Geflügel

## Zutaten

- 6 Golden Delicious Äpfel, grob gewürfelt
- 125 g weiße Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g Gelierzucker
- 1 EL Rapsöl
- 1 - 2 Knoblauchzehen nach eigenem Geschmack, fein gewürfelt, mit Salz gerieben
- 2 kleine Majoranzweige und 2 kleine Thymianzweige zu einem Sträußchen gebunden
- 300 ml Weißweinessig
- 100 ml Apfelessig
- 150 ml Wasser
- 80 g Rosinen, abgespült
- 1 Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Rapsöl glasig andünsten, Gelierzucker und die Apfelwürfel dazu geben.

### Schritt3

Beide Essigsorten aufgießen und die Kräutersträußchen dazu geben. Zunächst leise 30 - 40 min. "einköcheln" lassen, hin und wieder rühren.

#### **Schritt4**

Die Kräutersträußchen wieder entfernen und für weitere 15 min. die Rosinen dazu geben, mit Muskatnuss nachschmecken.

#### **Schritt5**

Danach in heiße, sterilisierte Gläser abfüllen und diese auf den Kopf stellen, auskühlen lassen.

#### **Schritt6**

**Rezeptart:** Chutney, Soßen **Tags:** vieles mehr, würzig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerziges-apfel-chutney/>