

Apfelchutney

CO₂-Bilanz: ca. 3570 g CO₂

892,5 g CO₂ für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Zutaten für 16 Portionen:

- 1 l Weißweinessig
- 400 g Zucker
- 1 TL Nelken, gemahlen
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 EL Salz
- Evtl. Chilipulver
- 2 kg Äpfel
- 500 g Zwiebeln
- 500g Rosinen

Zubereitung

1. Weißweinessig, Nelkenpulver, Zucker, Zimtpulver und Salz aufkochen lassen
2. Äpfel und Zwiebeln schälen und zerkleinern
3. Apfel und Zwiebelstücke mit Rosinen zur Flüssigkeit geben.
4. Bei geringer Hitze, unter ständigen rühren, zu einem Mus kochen lassen
5. Heißes Chutney in saubere Gläser füllen und kalt und dunkel lagern



Guten Appetit!