



## rezept apfelchutney pikant

**Zutaten** für ca. 13 Gläschen:

- 1 kg Äpfel, nicht zu reif, am besten grüne, säuerliche
- 250 g Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 375 ml Weinessig
- 200 g Zucker
- 3 EL Senfkörner, gemahlene
- 2 EL Ingwer, frisch gerieben
- 1 TL Cayennepfeffer
- 200 g Sultaninen oder Korinthen

Äpfel schälen, entkernen und kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken und alle drei Zutaten in einen grossen Topf geben.

Essig, Zucker, Senfmehl, Ingwer und Cayennepfeffer zugeben und alles im offenen Topf auf kleinster Flamme 1 Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Dann die Sultaninen zugeben und nochmals 15 Min. köcheln lassen. Sofort in sterilisierte Gläser füllen und luftdicht verschliessen.

**Zubereitungszeit:** 1 Std. 45 Min.

samt & sonders agentur für kommunikation  
heidmoosweg 11 | ch-3049 sâriswil b. bern | +41 (0)31 332 12 12  
mail@samtundsonders.ch | www.samtundsonders.ch

samt & sonders  
agentur für kommunikation