

Obsthof Semmelhaack

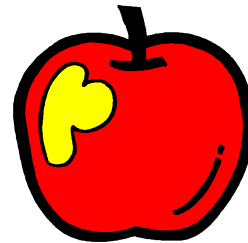
Jochen Semmelhaack

25335 Neuendorf bei Elmshorn, Kuhle 13

Direkt am Deich zwischen Neuendorf und Kollmar

☎ 04128-9630 📠 04128 – 9639

www.obsthof-semmelhaack.de



Apfelchutney

Zutaten:

- 1 l Weißweinessig
- 400 g Zucker
- 1 TL Nelkenpulver
- 1 TL Zimtpulver
- 1 EL Salz,
- evtl. auch Chilipulver
- 2 kg Äpfel
- 500 g Zwiebeln
- 1/2 kg Rosinen

Zubereitung:

Essig und Gewürze miteinander aufkochen. Restliche Zutaten begeben. Auf kleinstem Feuer zu einem Mus kochen. Dabei oft umrühren, damit das Chutney nicht anbrennt. Heiß in Schraubdeckelgläser abfüllen. An einem dunklen kühlen Ort aufbewahren.

Feuriges Apfelchutney

Zutaten:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 300 g rote Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 2-3 rote scharfe Paprika- oder 2-3 Chilischoten
- ¼ l Rotweinessig
- 350 g Braunschwarz
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- ½ TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL gerebelter Thymian
- 1 TL gerieb. Ingwerwurzel
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer

Zubereitung:

Äpfel schälen, von Kerngehäusen befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Paprikaschoten fein hacken. Zwiebeln in Öl anschwitzen und ein Drittel der Zuckermenge darin karamellisieren lassen, danach mit Essig ablöschen und die vorbereiteten Apfelwürfel beifügen, restliche Zutaten zugeben und bei schwacher Hitze ca. ½ Stunde einkochen lassen, bis die Masse eine dickliche Konsistenz aufweist, sodann das Chutney noch heiß in gereinigte Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Tipp: Apfelchutney passt sehr gut zu jeder Art von gegrilltem Fleisch und zu kaltem Braten. Aber auch zu Käse eine Leckerei!