

Apfel-Curry Chutney

Diese Apfel-Curry Chutney ist ideal zu Geflügel- und Wildgerichten sowie Currys. Hübsch verpackt, eignet es sich auch prima als Geschenk!

Zutaten:

300 g Zucker
500 g gewürfelte Apfel
100 g gewürfelte Zwiebeln
60 ml Sherryessig
2 EL scharfer Senf
1 TL Currypulver

Zubereitung:

Zucker in einem Topf vorsichtig schmelzen. Apfel- und Zwiebelwürfel zugeben und 15 Minuten verkochen lassen. Gelegentlich Rühren. Essig und Senf zugeben und mit dem Curry verfeinern. Das Chutney in sterilisierte Gläser füllen.