



## MEIN GENUSS




### Würziges Apfelchutney




#### It's a match!

It's a match! Deinem Apfelchutney verleiht du die Süße mit unserem aromatischen Pfefferkuchengewürz!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Äpfel schälen und vierteln, das **Kerngehäuse** entfernen. Danach die Äpfel in große Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
- 2 In einem Topf den Essig erhitzen, den **Zucker** hinzufügen und rühren, bis dieser sich ganz aufgelöst hat.
- 3 Die Haselnüsse grob zerkleinern. Dazu füllst du die Nüsse in einen Gefrierbeutel und schlägst mit dem **Nudelholz** oder dem Hammer darauf.
- 4 Nun die Äpfel, die Zwiebeln, die Gewürze, die Rosinen und die Nüsse in den Topf geben und alles auf kleiner Flamme etwa **45 Minuten** einkochen lassen. Von Zeit zu Zeit vorsichtig umrühren. Die Äpfel sollten ihre stückige Konsistenz behalten und keinesfalls zu Apfelmus zerfallen.
- 5 Wenn das Chutney nach 45 Minuten immer noch zu flüssig ist, etwas Gelierzucker hinzufügen. Noch einmal aufkochen lassen und **5 Minuten** auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Chutney die gewünschte Konsistenz hat.
- 6 Jetzt ist das Chutney fertig. Wenn du es später genießen möchtest, fülle die heiße Masse einfach in zuvor mit kochendem Wasser ausgespülte **Einmachgläser**. Schließe den Deckel und stelle das Glas auf den Kopf, sodass ein Vakuum entsteht. So kannst du das Apfelchutney problemlos längere Zeit aufbewahren.

### Zutaten

1 kg säuerliche Äpfel, z.B. Boskop, Topaz, Granny Smith  
250 g Schalotten  
250 g Rohrzucker  
1 TL gemahlener Ingwer  
1 TL Zitronenschalen gemahlen  
0.5 TL Harissa (je nach Geschmack auch mehr oder weniger)  
1 TL Salz  
1 TL Pfefferkuchengewürz  
350 ml Essig  
50 g Rosinen  
50 g Haselnüsse  
Gelierzucker (nach Bedarf)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.06.2025.