

APFEL-FEIGEN- CHUTNEY



TIPP

Das Chutney ist eine tolle Ergänzung auf jeder Käseplatte, aber auch der perfekte Begleiter zum Raclette oder Käsefondue.

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER JE 300 ML:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln
500 g RIVER VALLEY Äpfel
200 g BIO SONNE getrocknete Feigen
250 ml Essig
250 ml Rotwein
1 TL Salz
1 TL Knoblauch granuliert
1 große Prise COOK! Pfeffer
1 Prise COOK! Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln und Äpfel schälen, klein würfeln und zusammen mit den ebenfalls klein gewürfelten Trockenfeigen in einen Topf geben.
2. Essig, Rotwein und alle Gewürze dazugeben und die Mischung einmal aufkochen.
3. Abgedeckt für 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Nach Belieben grob oder fein pürieren und die noch heiße Masse in sterile Glä-

ser füllen – sofort fest verschließen und abkühlen lassen.
5. Kühl und dunkel gelagert ist das Chutney bis zu 6 Monaten haltbar.