



Apfelchutney

Zutaten und Gewürze

1	Zitrone
250 g	Birnen
750 g	Äpfel
25 g	Ingwer
100 g	Rohrzucker
100 ml	Ahornsirup
200 ml	Balsamico Bianco
2 Zweige	Rosmarin oder Thymian
1 Prise	Salz
1/2 TL	Koriandersaat
4 Stk.	Wacholderbeeren
2 TL	Baharat (Gewürzmischung)

Zubereitung

Zitrone auspressen, Birnen und Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.

Ingwer schälen und fein würfeln. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abstreifen und grob hacken. Die Wacholderbeeren anschneiden oder Mörsern.

Rohrzucker in einem großen Topf hellbraun karamellisieren. Ingwer, Rosmarin, Koriandersaat und Wacholderbeeren in den Topf geben und mit karamellisieren. Ahornsirup hinzugeben und noch einmal karamellisieren lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und bei mittlerer Hitze solange köcheln, bis sich der Karamell auflöst.

Birnen und Äpfel dazugeben und aufkochen. Nun bei mittlerer Hitze bei gelegentlichem Rühren ca. 45 Minuten kochen. Salzen.