



Dauer: Mittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Herbst
Für:
Verfasst von: Alexander Stockl

Zutaten

1	Birne (ca. 250 g)
1	kleiner säuerlicher Apfel
1	Zwiebel
50 G	Butter
50 G	Ingwer
50 G	Rosinen
1 TL	Salz
1 TL	Senfkörner

1 PRISE	Cayenne Pfeffer
2	Gewürznelken
50 ML	Rotweinessig
100 G	brauner Zucker

Zubereitung

- 1. Alle Zutaten schälen und rüsten.
- 2. Birnen, Äpfel, Zwiebel und Ingwer in kleine Würfel schneiden.
- 3. Zwiebel und Ingwer in Butter anschwitzen.
- **4.** Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren.
- 5. Mit Rotweinessig ablöschen.
- **6.** Alle Gewürze dazugeben und abschmecken.
- 7. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023