Marillen-Chutney

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Sommer Für: Keine Angaben

Verfasst von: Resy Strasser

Zutaten

800 G	Äpfel
300 G	Marillen
1	Knoblauchzehe
ETWAS	frischer Ingwer
500 ML	milder Weißwein
200 G	Zucker
2 TL	Senfkörner
	Pfeffer aus der Mühle
	Cayennepfeffer
	Salz
2 SPRITZER	Essig

Zubereitung

1. Früchte in gleich große Stücke schneiden.
2. Knoblauch und Ingwer sehr fein schneiden.
3. Wein und Zucker erwärmen.
4. Knoblauch und Ingwer dazugeben.
5. Senfkörner mörsern und mit den Fruchtstücken vermischen.
6. Einmal aufkochen, mit den Gewürzen abschmecken.
7. In saubere Gläser füllen und verschließen.
8. Hält im Kühlschrank einige Wochen.
9. Passt zu Käse und gegrilltem Fleisch.