



Dauer: //\littel		
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.