

Preiselbeer-Apfelchutney

Dauer: Schnell Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Herbst Für:



Zutaten

500 G	Preiselbeeren
400 G	Äpfel
200 G	feinkörniger Zucker
100 ML	Apfelessig
150 ML	Wasser
3	Gewürznelken
2	Zimtstangen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Äpfel klein würfelig schneiden.
2. Alle Zutaten miteinander vermengen und gute 15 Minuten kochen lassen.
3. Die Zimtstangen entfernen und das heiße Chutney in saubere Gläser abfüllen und gut verschließen.

Passt zu Nudeln oder Gemüse, aber auch zu einem frischen Ofenähtleng mit Speckstreifen und Joghurtsoße!