

Apfel-Chutney

Zutaten (8 bis 10 Gläser):

2 ½ kg	Äpfel, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
300 g	Zwiebeln, in Würfel geschnitten
400 g	Sultaninen
450 g	brauner Rohrzucker
1 l	Weissweinessig
2 EL	Salz
2 TL	frischer Ingwer, in feinste Würfelchen geschnitten
2	Gewürznelken
1	Zimtstange
1 TL	Senfkörner

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Kochtopf mischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann auf kleinem Feuer 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Chutney sofort in heiss ausgespülte Konfitürengläser füllen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.
