

Rhabarber-Apfel Chutney



ZUTATEN

- 250 g Honig
- 250 g Zwiebel, geschält
- 250 g Golden Delicious Äpfel, entkernt mit Schale
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Curry
- 200 g brauner Zucker
- 2 TL frischer Ingwer geschält und in feine Würfel geschnitten
- 5 EL Sweet Chilisauce
- 250 ml weißer Balsamico Essig
- 300 g Gelierzucker
- 1 TL Salz
- 700 g Rhabarber, geputzt und geschält
- 5 Kardamomsamen zerdrückt
- 3 Nelken

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber, die Äpfel und Zwiebel in 1 cm breite Stücke schneiden.
2. Zwiebeln mit den Äpfeln und dem Rhabarber kurz anschwitzen, Gewürze begeben, danach mit dem Essig aufgießen und langsam köcheln lassen. Honig und Zucker begeben und auf niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis das Chutney die Konsistenz einer Marmelade hat.
3. Heiß in vorbereitete sterilisierte Gläser füllen und abkühlen lassen.