

Rezept



Cicorino-Apfel-Chutney

Cicorino-Apfel-Chutney, fein bittersüss, perfekt zu Käse oder aufs Brot.

50 Min

Aktive Zeit



50 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 80 g **Gelierzucker**
- 130 g **Äpfel, z.B. Braeburn, in kleinen Würfeln**
- 250 g **Cicorino rosso, fein geschnitten** Saison
- 1 **rote Zwiebel, in feinen Streifen** Saison
- 1 EL **Ingwer, gerieben**
- 1 **Bio-Orange, abgeriebene Schale**
- 1/2 **Zimtstange**
- 3 **Nelken**
- 1.5 EL **Senfkörner**
- 1 dl **Rotweinessig**

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Für 2 Gläser mit gut schliessendem Deckel à je ca. 2,5 dl Inhalt

Und so wird's gemacht

1 von 2

VORBEREITEN

Die Gläser und Deckel gründlich reinigen, dann für ca. 10 Min. in siedendem Wasser kochen. Gläser und Deckel auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen, nicht unnötig berühren.

2 von 2

ZUBEREITEN

Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, aufkochen, zugedeckt 10 Min. köcheln. Deckel entfernen, unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. köcheln. Chutney siedend heiss bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschliessen und vollständig auskühlen lassen.

