

Bratapfel-Chutney



Zutaten für 1 Glas

(ca. 250 ml)

2 säuerliche Äpfel

1 Schalotte

2 Gewürznelken

30 ml Weißweinessig

50 ml trockener Weißwein

50 g Mandeln

70 g Zucker

½ TL Zimtpulver

Tonkabohne, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden.
 2. Die Apfelviertel klein würfeln. Die Mandeln längs halbieren und die Schalotten fein würfeln.
 3. In einer beschichteten Pfanne Schalotten, Äpfel und Mandeln ca. 10 anbraten. Zucker, Zimt und Nelken dazugeben und karamellisieren lassen.
 4. Mit Wein und Essig ablöschen, aufkochen und ca. 4 Min. einkochen lassen.
 5. Etwas Tonkabohne in das Chutney reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 6. Das Chutney heiß in ein Einweckglas geben, verschließen und abkühlen lassen.
- TIPP: Das Bratapfel-Chutney passt perfekt zu unserem Alprahmkäse.

Viel Spaß beim Nachmachen!