

Apfel-Chutney mit Rhabarber und Rosmarin

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Wildgerichte mit Apfel-Chutney verfeinert ...

Ich gehöre nicht zum Adel und mag das Apfel-Chutney bodenständig mit Rhabarber und Rosmarin - auch zum rheinischen Sauerbraten ein Hochgenuss. Apfelmus deluxe!

- 1 -

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und fein hacken.

- 2 -

Orange auspressen und den Saft mit allen Zutaten vermengen. In einem großen Topf bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Chutney ohne Deckel bei niedriger Temperatur ca. 2 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- 3 -

Chutney noch heiß in sterile Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Zutaten für 4 Gläser

Für das Chutney

4 Äpfel
4 Stangen Rhabarber
500 ml Apfelessig
350 g brauner Zucker
1 Orange
1 Esslöffel gemahlener Ingwer
1/2 Teelöffel Muskat
1/2 Teelöffel Piment
1/2 Teelöffel Gewürznelken
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Salz
30 g Rosmarin

Besonderes Zubehör

Angeblich speisen die britischen Royals gerne Apfel-Chutney. Zwar gibt es für diese Aussage keine seriöse Quelle, aber ich könnte mir schon vorstellen, warum auch verwöhnte Gaumen darauf abfahren: Leicht süßlich und trotzdem herzhaft ist es eine Bereicherung für würzige Käsesorten sowie sämtliche Fleisch-Delikatessen. Und irgendwie gefällt mir die unrealistische Vorstellung, dass die Queen höchstpersönlich auf die Jagd geht und ihre