



frisch, gesund, günstig

Obsthof Mertens

**Rezept-Ideen**

**aus unserer Hofküche**

## **Apfelchutney mit Minze**

### **Sie benötigen:**

- 1 Kilo Piroos oder ein anderer säuerlicher Apfel
- 1 Gemüsezwiebel
- 250 gr. brauner Zucker
- 1 Essl. Senfkörner
- 1 Teel. Cayenne-Pfeffer
- Salz
- 350 ml Wein- oder Apfelessig
- Saft von 3 Zitronen
- 2 Bund Minze

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden, Zwiebel würfeln. Beides mit Zucker, Senfkörnern, Pfeffer und Salz in einen großen Topf geben. Essig und Zitronensaft dazu geben. Alles im großen Topf ca. 1 Stunde bei mittlerer/kleiner Hitze köcheln, ab und zu umrühren. Die Minze abspülen, trocken tupfen und die Blätter grob schneiden. Diese in den Topf geben und noch ca. 15 Min. köcheln lassen.

In Gläser abfüllen und verschrauben. Gläser kühl lagern (Keller).

Das Apfel-Chutney eignet sich zu Hühnerfleisch oder Grillwaren, aber auch zu Frühlingsrollen und asiatischen Gerichten oder Suppen.