

Apfel-Chutney

In der indischen Küche isst man klassisch ein scharfes Curry mit einer Beigabe von Chutney und Raita. Chutneys sind süß-sauer, Raitas meistens auf Joghurt Basis. Das gesamte Ergebnis im Mund ist perfekt: heiss-scharf-süß-sauer-kühl-milchig.

Ich mag ja die indische Küche. Und esse sehr gerne etwas süß-sauerer als Beilage zu jedem Essen. Meine Oma machte zwar keine Chutneys, kochte aber Gurken, Kürbis oder Rote Bete ein. Und die ganze Familie mochte das.

Chutneys kann man aus allem machen und frei variieren. Man braucht immer die sozusagen „heilige“ Kombination aus Essig-Zucker-Zwiebeln-Gewürze und dann was auch immer der Hauptgeschmacksträger sein soll. Ich verwende schon lange keine Rezepte mehr, sondern werfe in einen Topf, was gerade rumliegt und schmecke frei ab.

Aber für den Start hier ein leckeres Basis Rezept gegen die Apfelschwemme.

Zutaten

1 kg Äpfel, gut: säuerliche
300 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
½ TL Senfkörner
1 gutes Stück Ingwer
Chili nach Geschmack
Sternanis, Nelken, Zimt jeweils ca. ½ TL – nach Geschmack mehr
¼ Liter Essig (heller Essig, kein Balsamico, kein Kräuter)
350 g Zucker

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, Ingwer reiben, Chili hacken, Gewürze mischen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln.
2. Zwiebeln in etwas Öl Gewürze dazu und anbräunen, Knoblauch, Chili und kurz mit anschwitzen. Die Äpfel, den Zucker und den Essig dazu und mit geschlossenem Deckel gar dämpfen.
3. Mit Salz abschmecken.
4. Heiss in Schraubdeckel-Gläser abfüllen.