

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Apfel Curry Walnuss Chutney a la Gina

Zutaten für 4 Gläser:

- 1 kg Äpfel, süß-säuerlich (z.B. Boskoop/ Ingrid Marie)
- 300 g Zucker
- 250ml Apfelessig
- 100g Walnüsse, grob gehackt
- 1-2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Stck. Ingwer, fein gewürfelt
- 2-3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel Thymian, getrocknet
- 1 Teelöffel Zimt
- 1-2 Teelöffel Kräutersalz
- 1-2 Lorbeerblätter
- 3 Esslöffel. Curry, scharf
- 1 Esslöffel Senf, mittelscharf
- 1 Esslöffel Pfefferkörner, grün
- 3-4 Gewürznelken
- 1 Zitrone, unbehandelt (Zesten reiben)



Zubereitung (Zeit: 20Minuten)

Und weil es beim letzten Rezept so fantastisch geklappt hat, bekommt Ihr heute ein weiteres Highlight von unserer **Gastköchin Gina** aus Gauting. Viel Spaß beim nachkochen, guten Appetit und unseren Dank für das leckere Chutney – wir waren begeistert!

Die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Den Zucker währenddessen in einem Topf karamellisieren lassen, und mit dem Apfelessig ablöschen.

Von der Zitrone Zesten abschälen (*nur die farbige äußere Haut der Zitrone*), und zusammen mit den restlichen Zutaten einrühren.

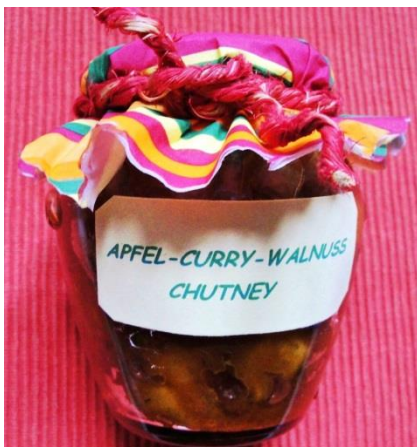
Lassen Sie alles bei kleiner bis mittlerer Hitze für eine Stunde köcheln, bis die Masse eingedickt ist. Bei Bedarf bitte nochmals abschmecken.

Nehmen Sie vor dem Abfüllen in Twist off Gläser die Lorbeerblätter und die Gewürznelken heraus. Stellen Sie die Gläser für 5-10 Minuten auf den Kopf (*nicht auf den eigenen*) und heben Sie das Chutney kühl, trocken und dunkel auf.

Ginas Chutney schmeckt hervorragend zu Käse, Wildgerichten, Hähnchen und Kurzgebratenem wie Steak oder Grillfleisch.

Tipps

- Wenn Sie ein mildes Curry verwenden möchten, können Sie eine kleine Chilischote in das Chutney schneiden. **Achtung**, die meiste Schärfe ist in den weißen Kernen enthalten.
- Verwenden Sie braunen Rohrzucker zum karamellisieren, der hat noch mehr Aroma.
- Geben Sie den Lorbeer und die Gewürznelken in ein Aromasäckchen. Dieses können Sie leicht wieder aus der Masse herausfischen.
- Drücken Sie den Knoblauch und den Ingwer durch eine Knoblauchpresse, so verteilt sich der Geschmack noch besser.



el Stefano wünscht Guten Appetit!