

# Apple Senf Chili Chutney

Diese Sauce stammt ursprünglich von „0815 BBQ und wurde von mir etwas angepasst.

## Zutaten:

800 gr. Äpfel  
200 gr. Lemon Chili  
100 ml Wasser  
50 ml Apfelessig  
500 gr. Gelierzucker  
2 TL Senf

## DD Variante:

Statt Wasser nehme ich Apfelsaft und etwas Chilli Jalapeno Chipotle

## Zubereitung:

Die geschälten Äpfel in Spalten geschnitten und mit der entkernten Chilischoten, dem Wasser und dem Essig zu einer Marmelade verkochen. Gelierzucker (2 zu 1 oder 1 zu 1) noch 3 Min. einkochen. Mit Senf oder Senfpulver abschmecken und in Gläser abfüllen.

## Anmerkung:

Je nach Geschmack noch mit geräuchertem Chilipulver abschmecken. Dieses Chutney kommt dem **McDonalds Wild-Apple-Beef Burger** recht nahe.

[Grillen](#)

[Start](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:apfel\\_senf\\_lemon\\_chili\\_chutney](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:apfel_senf_lemon_chili_chutney)

Last update: **25.03.2022 18:16**

