Apple Senf Chilli 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 den 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?rev=1443193572

Last update: **25.03.2022 18:16**