



Zollernalbkreis  
Landwirtschaftsamt

# APFELCHUTNEY

## Zutaten

- 500 g Äpfel
- 200 g Schalotten oder kleine Zwiebel
- 150 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 2 TL Kardamom
- 1 TL Senfkörner
- 150 ml Apfelessig
- 1 Zweig Salbei
- 1 MSP gemahlener Zimt
- 1 MSP frisch gemahlene Pfeffer

## Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln, salzen und mit der Butter leicht dünsten, etwa 10 Minuten.

Zucker zugeben und leicht karamellisieren.

Kardamom, Senfkörner und Essig zugeben. Äpfel, Salbei und Zimt zugeben und nochmals ca. 45 Minuten kochen, dabei sollen die Äpfel nur leicht zerfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kann heiß oder kalt gegessen werden.

BaWü zu Tisch

Baden-Württemberg  
Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

