

REZEPT

Apfel-Pflaumen-Chutney mit Meerrettich

ZUTATEN

- ½ Apfel
- 3 Pflaumen
- ½ gehackte Zwiebel
- 75 g Zucker
- 75 ml Essig (Apfel-Mango-Essig)
- ½ TL Schamel Meerrettich Raspelstix®
- ½ TL Salz
- etwas Zimt
- Kurkuma
- Kardamom
- Koriander
- 1 getrocknete Pflaume

ZUBEREITUNG

Den Apfel und die Pflaumen entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls fein würfeln und anschwitzen. Anschließend die Äpfel und Pflaumen dazugeben.

Essig und Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend den Meerrettich und alle weiteren Zutaten sowie die Gewürze zufügen und einmal aufkochen lassen. Nun auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einkochen.

Das Chutney mit frischen Pflaumenschnitzen und mit der getrockneten Pflaume garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
