



ROTKÄPPCHEN FRUCHTSECCO GRANATAPFEL: APFEL-GRANATAPFEL-CHUTNEY MIT GEGRILLTEM ZIEGENKÄSE

Zutaten

- 2 EL** Olivenöl
- 2** rote Zwiebeln
- 1** rote Chili
- 200 g** Rosinen
- 2** Lorbeerblätter
- 2** Zimtstangen
- 1,5 kg** Äpfel
- 300 ml** Apfelessig
- 1 Stück** Ingwer
- 300 g** brauner Zucker
- 200 ml** Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel

Zubereitung

1. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln, Chili in feine Ringe schneiden und Ingwer fein hacken.
2. Olivenöl in einem großen Topf erwärmen. Ingwer, Knoblauch und Chili für 10 Minuten darin andünsten.
3. Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel, Apfelessig, Rosinen, Äpfel, Lorbeerblätter und Zimtstangen hinzugeben und unter regelmäßigem Rühren ca. 60 Minuten lang einkochen.
4. Chutney abkühlen lassen und in gesäuberte Gläser einfüllen. Am besten mindestens drei Wochen durchziehen lassen; schmeckt aber bereits auch unmittelbar nach dem Abkühlen.
5. Chutney ist die perfekte Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch, Eintöpfen und auch Reisgerichten. Unser Tipp für den vegetarischen Grillgenuss: Baguette und Ziegenkäserolle in dicke Scheiben schneiden und beides auf dem Grill oder einer Grillpfanne von beiden Seiten anrösten und mit dem herbstlichen Apfel-Granatapfel-Chutney leicht bestreichen.



Zu diesem Rezept empfehlen wir

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel
