

## Apfel- Chutney mit Ingwer und Senfsamen

Rezept von Esther Kern

### Zutaten

- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 3 EL Olivenöl
- 10 g Ingwer, fein gerieben
- 1 grüne oder rote Chili, fein gehackt
- 1 TL Senfsamen
- 1/2 TL Kurkuma (optional, für die Farbe)
- 2 Äpfel, entkernt und fein gewürfelt
- 1 dl Apfelessig
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- 1/2 EL Honig

### Zubereitung:

Die Zwiebel mit dem Öl andünsten. Ingwer, Chili, Senfsamen und Kurkuma kurz mitdünsten. Dann die restlichen Zutaten dazugeben.

Köcheln, bis das Chutney etwas eingedickt hat. Immer wieder umrühren. Je nachdem, wofür man es braucht, kann man es nach 15 Minuten bereits vom Herd nehmen – oder auch etwas dicker werden lassen.