REZEPT FÜR ROTE BETE-CHUTNEY

ROTE BETE-CHUTNEY

Schwierigkeitsgrad: normal

90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 600 g Rote Beete
- 60 g Meerrettich
- 120 g Zwiebeln
- ca. 350 g Äpfel
- 350 ml Apfelessig
- 200 g SweetFamily Einmachzucker

3021

ZUBEREITUNG

1. Rote Beete schälen, 500 g abwiegen und raspeln. Meerrettich und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, 250 g abwiegen und ebenfalls fein würfeln.

2. Alle Zutaten in einem weiten Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Zubereitung ohne Deckel bei schwacher Hitze etwa 1¼ Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Eine Gelierprobe machen. Chutney in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Dieses Chutney passt sehr gut zu Käse.