

Kochen

Heike Boomgaarden

Montag, 13.10.2025

Chutney aus Vogelbeeren und Äpfeln

Zutaten

50 g Zwiebeln
300 g Äpfel
300 g Vogelbeeren
0,5 EL Ingwer fein gerieben
0,5 TL Cayennepfeffer
1 Prise Gewürznelken, gemahlene
1 Stange Zimt
1 TL Salz
100 g Honig
200 ml Apfelessig
1-2 Quitten, nach Belieben

Zubereitung

Hinweis: Wer das Chutney milder mag, sollte die Vogelbeeren 24 Stunden lang einfrieren, um die Bitterstoffe zu reduzieren.

1. Vogelbeeren gründlich waschen und die Stiele entfernen.
2. Zwiebel fein würfeln, Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mit den Vogelbeeren, dem Ingwer, dem Cayennepfeffer, den Nelken, dem Zimt, dem Honig, dem Salz und dem Apfelessig unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze etwa 35 Minuten köcheln, bis alles breiig ist.
3. Nun die Zimtstange entfernen und das Chutney in Schraubdeckelgläser füllen.

Tipp: Das Chutney passt herrlich zu Camembert, gebackenem Schafkäse oder gegrilltem Gemüse und ist eine herzhaftere Alternative zu Preiselbeeren.