

Pikantes Gsälz aus Dörrobst (Chutney)



Zutaten:

Zutaten für 2 Gläser à 500 g

- 400 g gemischtes Dörrobst (Apfel, Aprikosen, Birnen, Pflaumen)
- 150 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Apfelmost oder Apfelsaft
- 100 ml Apfelessig
- 50 g Zucker
- 20 g geriebener Ingwer
- 2 El Rapsöl
- 1 TL Salz
- 25 g helle Senfsaat
- 1/2 TL Zimtpulver
- Etwas Chilipulver oder Pfeffer



Zubereitung

Das Dörrobst in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel-, Ingwer- und Knoblauchwürfel in einem Topf mit Öl 1 Minute glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und 2 Minuten karamellisieren. Das grob gewürfelte Dörrobst zugeben. Mit Apfelmost oder Apfelsaft und Apfelessig aufgießen. Senfkörner, Zimt, Salz, Chili und Pfeffer zugeben und alles bei mittlerer Hitze 30 Minuten einkochen bis eine Marmelade ähnliche Konsistenz erreicht ist.

Das pikante Gsälz (Chutney) in saubere Gläser abfüllen und verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp: Vor dem Öffnen 2-3 Wochen ruhen lassen. Dann entfalten sich alle Aromen optimal. Wer es eilig hat kann das Gsälz auch schon nach 3 Tagen genießen.

Das pikante Gsälz schmeckt zu Käse, Lamm, Hühnchen oder Schweinefleisch.

