

## REZEPT

### Apfel-Pflaumenchutney

Für 4 Gläser à ca. 400 ml

#### Zutaten:

- 3 - 4 Äpfel
- 700 g Pflaumen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 rote Chilischote
- 20 g Ingwer
- 1 große Zwiebel
- 700 g Zucker
- 300 ml Apfelessig
- 2 TL Senfkörner
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 - 2 TL Salz

#### Zubereitung:

1. Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Die Chilischote waschen, putzen und fein hacken.
3. Den Ingwer und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Zucker, dem Essig, Senfkörnern, Koriander, Zimt und Salz in einen großen Topf geben und aufkochen.
4. Die Hitze wieder reduzieren und ca. 25 Minuten offen einkochen, dabei regelmäßig umrühren. Das Chutney heiß in saubere Gläser abfüllen und gut verschließen.



Foto: Stockfood

## REZEPT

### Aprikosenchutney

Für 4 Gläser; à ca. 300 ml

#### Zutaten:

- 1 kg reife Aprikosen
- 1 rote Chilischote
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 cm Ingwer
- 1/2 unbehandelte Orange, Abrieb
- 1/2 unbehandelte Zitrone, Abrieb
- 200 ml Apfelessig
- 200 ml Orangensaft
- 250 g Rohrzucker
- 1 TL gemahlener Koriander
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle

#### Zubereitung:

1. Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften in kleine Stücke schneiden.
2. Die Chilischote waschen, putzen und fein würfeln. Die Zwiebeln und den Ingwer schälen und beides fein würfeln.
3. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Orangen- und Zitronenabrieb, Essig, Orangensaft, Zucker, Koriander, Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen und unter Rühren 35-40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. Das Chutney abschmecken, in saubere Gläser füllen, diese fest verschließen und das Chutney abkühlen lassen.



## REZEPT

### Selbstgemachte rote Beerenmarmelade

Für 5 Gläser à ca. 300 g

#### Zutaten:

- 350 g Erdbeeren
- 350 g Himbeeren
- 250 g Rote Johannisbeeren
- 150 g Rote Stachelbeeren
- ca. 1 kg Gelierzucker, 1:1
- 1 Zitrone, Saft
- 2 cl Kirschwasser, nach Belieben

#### Zubereitung:

1. Die Beeren abbrausen, ggf. abzupfen, verlesen und abtropfen lassen. Die Beeren abwägen und in einen großen Topf geben.
2. Dieselbe Menge Gelierzucker abwägen, in den Topf geben und den Zitronensaft zugeben.
3. Alles gut vermengen und mindestens 3 Stunde durchziehen lassen.
4. Die Konfitüre aufkochen und unter Rühren ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen.
5. Nach Belieben das Kirschwasser unterrühren, die Konfitüre sofort in vorbereitete saubere Schraubgläser füllen, gut verschließen und auskühlen lassen.



Foto: StockFood