



## Ingwer-Apfel-Zwiebel Chutney mit grünem Pfeffer

### BESCHREIBUNG:

Alle Zutaten in einen Topf geben und auf kleiner Flamme einkochen lassen. Die fertige Masse heiß in vorbereitete Gläser geben, verschließen und abkühlen lassen.

## 01 | Pfeffersauce

 Piper nigrum

### ZUTATEN FÜR 2 MITTELGROSSE EINMACHGLÄSER

- 1 kg Äpfel (fruchtig, mit leichter Säure), z.B. Braebur oder Topaz
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 180 g Zucker
- 150 ml Balsamico Bianco
- 400 ml Cider (Alternativ auch französischen Apfelsidre)
- 4 TL Grüner Pfeffer
- 2 TL Salz

