KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Apfel-Orangen-Chutney

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

Zutaten für 4 kleine Marmeladengläser.

Zutaten

5 St. Äpfel
1 St. Zwiebel
3 St. naturbelassene Orangen
150 ml Orangen-Essig Balsam Orange
5 St. Lorbeerblätter
5 St. Nelken
3 St. Kardamon-Kapseln
6 St. Pimentkörner
1 St. Zimtstange
300 g brauner Zucker

Zubereitung

Die Gewürze mit etwa 300 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Inzwischen den Apfel öffnen, das Kerngehäuse entfernen, den Apfel in grobe Stücke zerschneiden und zu dem Gewürzsud geben. Von dem Zucker 200 g zu den Äpfeln geben, köcheln lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel salzen, mit der geriebenen Schale einer Orange würzen und bei mittlerer Hitze glasig braten. Die Schale einer zweiten Orange raspeln und zu den Äpfeln geben. Orangen auspressen und den Saft beiseite stellen. Den restlichen Zucker zu den Zwiebeln geben, die Temperatur erhöhen und unter ständigem Rühren den Zucker karamellisieren lassen. Die karamellisierten Zwiebeln mit dem Orangen-Essig ablöschen, die Hitze wieder reduzieren. Das Ganze etwas reduzieren lassen, dann mit dem Orangensaft aufgießen, noch ein wenig köcheln lassen und alles in den Topf mit den kochenden Apfelstücken geben. Das Chutney dann noch 30-40 Minuten köcheln lassen. Um die Intensität der Würze zu bestimmen, das Chutney während des Kochvorgangs kosten und – je nach Geschmack – die Gewürze entnehmen. Dies ist auch empfehlenswert, wenn die Gläser eingelagert werden, damit die Gewürze nicht weiter

nachziehen. Wenn das Chutney zum Kochende zu dickflüssig erscheint, gießt man etwas Orangensaft nach. Dann das heiße Chutney in Gläser umfüllen, fest verschließen und auf dem Kopf stehend erkalten lassen.