



## Aroniachutney

---

Zutaten für das Aroniachutney:

265 g Aroniabeeren

1 kleine Zwiebel, rot

1 ½ Apfel

100 g brauner Zucker

35 ml Rotweinessig

2 Nelken

1 Sternanis

Salz und Pfeffer

Die Aroniabeeren säubern und in eine Schüssel geben.

Die Äpfel schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenso klein würfeln. Zuerst wird die Zwiebel in etwas Öl glasig angedünstet. Nach und nach die Apfelstücke und die Aroniabeeren hinzufügen. Den braunen Zucker einrühren und so lange kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun wird mit dem Essig abgelöscht.

Die Gewürze kommen in einen Teefilter, oder ein Teein und werden in den Topf gegeben.

Das Aronia Chutney soll bei kleiner Hitze etwa 45 Minuten köcheln.

Kurz vor Ende der Kochzeit noch etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.

Damit das Chutney nicht so grobkörnig ist, gehe ich mit dem Pürierstab ein paar Mal durch und püriere es leicht. Noch heiß in saubere Gläser abfüllen.

*Tipp: Passt perfekt zu einer Käsejause.*

