

Zutaten

- 2 Boskop Äpfel
- 1 große Zwiebel
- je 1 TL Senf-Saat und Roter Pfeffer
- 1 Flasche gut gekühltes Kölsch
- Öl, Apfelessig, brauner Zucker
- 50 g Walnüsse
- 1/2 Apfel schälen und grob würfeln. Mit den Zwiebeln einkochen lassen (ca. 1 Stunde). Wenn nötig, etwas Brühe oder Apfelsaft hinzugeben. Die andere Hälfte möglichst fein würfeln und erst zum Ende des Garprozesses zusammen mit dem Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse rösten, hacken und erst vor dem Servieren

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Apfel-Walnuss-Chutney

Entdecken Sie unser köstliches Apfel-Walnuss-Chutney! Perfekt für Ihr Herbstgrillen. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. wenig Kümmel, Lorbeer, Thymian, Salz, Pfeffer
2. Zwiebel schälen und glasig anschwitzen. Gewürze und etwas braunen Zucker dazugeben. Mit 2 EL Essig und 100 ml Kölsch ablöschen.
3. Den Rest des Bieres selbst genießen. ;-)

untermischen, da das Chutney sonst bitter wird.