

Zutaten

- 2 Boskop-Äpfel
- 1 große Zwiebel
- je 1 TL Senf-Saat und Roter Pfeffer
- 1 Flasche gut gekühltes Kölsch
- Öl, Apfelessig, brauner Zucker
- 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.

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Für das Chutney

Entdecken Sie unser herzhaftes Boskop-Äpfel Chutney Rezept! Perfekt für Ihr nächstes Gericht. 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. ;-)