Paradeiser-Apfel-Chutney

Zubereitung

Paradeiser und Äpfel waschen. Paradeiser vierteln. Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Frucht klein schneiden. Beides in einem Topf zugedeckt 30 Minuten dünsten.

Die Paradeiser-Apfel-Mischung durch ein feines Sieb streichen. Alles mit Essig, Gelierzucker, Salz und feingehacktem Chili (oder Chilipulver) unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 3 Minuten kochen lassen (Umrühren nicht vergessen). Das feingeschnittene Basilikum unterrühren.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Mariha | iStock

Zutaten

- 1,5 kg reife Paradeiser
- 500 g säuerliche Äpfel
- 60 ml Essig (Obstessig, z. B. Apfelessig)
- 500 g Gelierzucker
- 1 TL Salz
- 1 Chili oder ½ TL Chilipulver
- ½ Bund Basilikum