



APFEL-ROTE ZWIEBEL CHUTNEY



20 MIN



4 Portionen

240 kcal /
Portion

Vegan



Glutenfrei

Zubereitung

1. Zwiebeln, Äpfel, Zimt, Vanille und Weißwein in einen kalten Topf geben.
2. Gel jam II und die Hälfte des Zuckers mischen.
3. Die Gel Zuckermischung in den kalten Topf einrühren und unter Rühren aufkochen.
4. Anschließend den restlichen Zucker und das Salz zufügen und 5 Minuten unter Rühren kochen lassen.
5. Hellen Balsamessig zugeben und unterrühren.
6. Anschließend in sterile Gläser heiß abfüllen.

Zutaten

- 320 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 320 g rote Äpfel mit Schale, gewürfelt
- 1 Zimtstange
- 1 g Vanillemark
- 150 ml Weißwein
- **8 g Gel jam II**
- 110 g Rohrohrzucker
- 1 ½ TL Salz
- 80 ml heller Balsamessig