

# Chutney bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 Paprika, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 3 Nektarinen, 2 Apfel, 50 ml Apfelessig, 100 gr Gelierzucker, 3 Teelöffel Curry, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Teelöffel Zimt.

## Die Vorbereitungen:

Die Paprika waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel abpellen und vierteln. Den Knoblauch abpellen. Die Nektarinen waschen und entkernen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen, eventuell schälen.

## Die Zubereitung:

Für Thermomixbesitzer folgender Ablauf:

Die Knoblauchzehe bei Stufe 7 auf das laufende Messer fallen lassen.

Das Gemüse und Obst in den Mixtopf geben und auf Stufe 4 ca. 5 Sekunden zerkleinern. Die übrige Zutaten hinzugeben und 10 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 garen.

Für alle anderen folgender Ablauf:

Das Gemüse und Obst in Würfel schneiden und in einen Topf geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und unter rühren garen lassen.

Noch ein Tipp!!!!!!!

Die Äpfel lassen sich auch durch Birnen austauschen, was noch besser schmeckt. Statt Nektarinen kann man auch sehr gut Pfirsiche und Mangos nehmen.