

Brombeer-Chutney

Zutaten:

300 g	Brombeeren
200 g	Äpfel (Boskop), gewürfelt
1	Zimtstange
6	Pimentkörner
1 TL	Koriander, gemahlen
1 EL	Butterschmalz
1	Chilischote
1	Scheibe Ingwer
1 TL	Currypulver
1/2 TL	Salz
1	Messerspitze Nelken, gemahlen

Zubereitung:

Etwas Zitronensaft und Butterschmalz erhitzen, Zimt, Piment und Koriander dazu, dann Curry sowie Chili und Ingwer kleingeschnitten dazu, leicht anbraten.

Kochzeit:

Brombeeren und Äpfel zum Gewürzsud geben, ca. 5 Min. köcheln.
Mit Zitronensaft, Salz und Nelken abschmecken.