

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Apfel-Zwiebel-Chutney

Zutaten für 4 Personen:	
2 große Zwiebeln	3 EL Honig
200 Staudensellerie	1 Lorbeerblatt
4 Äpfel	1 TL Senfsaat
1 Tasse Apfelessig	1 Tasse Apfelsaft
100 g Zucker	frischer Thymian

Zubereitung:

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden die in Streifen.

Schneiden Staudensellerie schräg in dünne Streifen.

Achteln Sie die gewaschenen Äpfel, entfernen das Kerngehäuse und schneiden die in dünne Scheiben.

Kochen Sie Essig, Zucker, Honig, Lorbeer, Senf Saat und Apfelsaft einmal auf.

Geben den Sellerie und die Zwiebeln dazu und lassen alles 5 Minuten köcheln.

Zupfen Sie vom frischen Thymian Blättchen ab. Geben die Apfelspalten und Thymian zu den Zwiebeln und Sellerie in den Topf, lassen alles nochmal 5 Minuten köcheln.

Füllen Sie das Apfel- Chutney heiß in saubere Gläser. Sofort verschließen.