

Königliches Apfel-Mango-Chutney



Als ich die Königin vor eineinhalb Wochen in Ratingen getroffen habe, hatte ich gerade unseren Schneewittchen-Apfelbaum abgeerntet (die Äpfel sind wirklich ganz rot und unten ein wenig spitz und schmecken wunderbar saftig-säuerlich) und über 100 angedätschte oder mutmaßlich von Würmern befallene Äpfel zu Apfelmus und Apfel-Mango-Chutney verarbeitet. Letzteres hat der Königin bei unserem Frühstück so gut geschmeckt, dass ich es Dir unbedingt schicken soll. Leider hatten wir gerade keine Fotokamera zur Hand, so dass wir nur mit dem Handy ein paar verwackelte Aufnahmen machen konnten (siehe Anhang), aber sie verschaffen einen kleinen Eindruck... (hinzugekommen sind noch eine paar richtig tolle Apfel-Fotos).

Hier mein Rezept (ich habe es mal von den 5 kg Masse etwas heruntergerechnet) - inspiriert von meiner Mama und diversen anderen Rezepten, aber in dieser Form garantiert neu:

200g Zwiebeln,
200g Äpfel und
100g Mango (jeweils geschält gewogen) grob würfeln.

Die Zwiebeln in

3 EL neutralem Öl ca. 5 Minuten anbraten, dann mit

1 EL Rohrzucker karamellisieren. Dann Apfel- und Mangostücke hinzugeben sowie als Gewürze:

1/2 Chilischote, aufgeschlitzt (dann nach dem Einkochen wieder entfernen) oder klein geschnitten

2 cm Ingwerknolle, geschält und fein gewürfelt oder geraspelt

1/2 Knoblauchzehe, geschält und in feinste Scheiben geschnitten, diese dann ggf. noch einmal halbiert

1 TL Currypulver

1/2 TL Kardamon

1/2 TL Kumin

2 TL Senfkörner

1 TL Pfefferkörner

1 TL Pfeffer, gemahlen

Salz nach Geschmack.

Alles ca. 15 Minuten einkochen, bis die Äpfel weich werden. Bei Anbrennengefahr etwas Wasser hinzugeben. Am Ende

50 ml Apfelessig hinzugeben, abschmecken, noch einmal kurz aufkochen und ein heiß ausgespültes Glas füllen (oder in mehrere kleine Gläser).

Passt hervorragend zu Curry-Gerichten oder einem Frühstück mit Königin.

