

## Apfel-Chutney (für 4 P.)

### Zutaten:

-  4 Äpfel
-  1 EL Ghee (Butterschmalz)
-  ein 1 cm-Stück frischer Ingwer, fein gehackt
-  1 Nelke, ganz
-  ¼ TL Chilipulver oder eine halbe frische Schote
-  1 Sternanis
-  ½ TL Fenchelsamen, gemörsert
-  1 TL Koriandersamen, gemörsert
-  ½ TL Anissamen, gemörsert
-  ½ TL Kardamomsamen, gemörsert
-  2-3 EL Rohrohrzucker
-  Apfelsaft
-  1 TL Salz
-  ½ TL Zimt, evtl. ein wenig Zitronensaft

### Zubereitung:

Ghee in einen Topf geben, Gewürze, Zucker, und Salz dazugeben, sanft dünsten. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden und in den Topf geben. Zur Hälfte mit Apfelsaft bedecken bei offenem Deckel köcheln, bis das Obst weich ist, die ganzen Gewürze herausnehmen, Chutney etwas pürieren mit Salz, Zimt, evtl. Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.