

# Apfel-Chutney

## Zutaten:

3dl.	Apfelessig
500g	Zucker
1 Stk.	Zitrone Saft
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Stk.	Nelken
1/2 Stk.	Zimtstange
100g	Sultaninen oder Cranberrys
1 Kg.	Aepfel festkochend

## Zubereitung:

Äpfel in gleichmässige Würfelchen schneiden.

Restliche Zutaten zusammen aufkochen und die Apfelwürfelchen im Gewürzsud knapp weichkochen.

Chutney siedend heiss in saubere Gläser einfüllen, randvoll mit Kochflüssigkeit auffüllen und verschliessen.

Haltbarkeit: 1 Jahr