

Hier und heute



Rote Bete Chutney

für 1 Glas (ca. 350 g), haltbar: 6 bis 8 Monate

Zutaten

- 1 säuerlicher Apfel, z.B. Boskoop
- 1 rote Bete (200 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2-3 EL Zucker
- 100 ml Rotwein-Essig (alternativ Aceto Balsamico Essig)
- 1 TL Salz

Zubereitung

Apfel waschen, vierteln, entkernen und 1cm groß würfeln. Rote Bete mit Handschuhen schälen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf Butter und Olivenöl erhitzen auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Zucker zugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Rote Bete zufügen und mit Essig ablöschen. Mit dem Salz vermischen und das Ganze bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 30-40 Minuten einkochen lassen. Das kochend heiße Chutney in ein sterilisiertes Glas füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern.