

Johannisbeer-Chutney

Zutaten:

SCHWARZE JOHANNISBEEREN	750 G	ÄPFEL (GRANNY SMITH)	2	CRÈME DE CASSIS	70 G
BRANNTWEINESSIG	50 ML	(ETWA 350 G)			
BRAUNER VERGEOISE-ZUCKER	90 G	FRISCHER INGWER	30 G		
		KNOBLAUCHZEHE	1		

Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1 Schwarze Johannisbeeren	750 g	In die Schüssel geben		150 U/min	6 Min.	Offen	Die Äpfel zuvor schälen und entkernen
2 Äpfel	350 g						
Ingwer	30 g						
Knoblauch	1		90°C				
Vergeoise-Zucker	90 g						
2 Essig	50 ml			100 U/min	30 Min.	Offen	Abschmecken
Crème de cassis	70 g		105°C				



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die schwarzen Johannisbeeren durch rote Johannisbeeren oder durch Himbeeren ersetzen und dazu den entsprechenden Likör verwenden (z. B. Himbeeren + Himbeerlikör).

