

# Feigen - Apfel Chutney mit Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:25 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:25 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : " });
```

Passt besonders gut zu Wildgerichten oder kaltem Fleisch

## Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln in groben Würfeln
- 125 g reife, aber feste Feigen
- 300 g saure Äpfel, geschält, entkernt in Würfeln
- 50 g frische, fein gewürfelte Ingwerwurzel
- 1 Tl Orangenabrieb
- 1 Tl Zitronenabrieb
- Saft 1 Orange
- 100 ml trockener Rotwein
- 400 ml Cidre
- 200 g Zucker
- ½ Tl englischer Senf
- 1 El Koriandersaat
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Zucker in etwas Öl karamellisieren lassen.

### Schritt3

Mit dem Rotwein, Cidre und Orangesaft ablöschen, etwas miteinander verkochen lassen.

#### **Schritt4**

Alle übrigen Zutaten und Gewürze hinzufügen und ohne Deckel für 75 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben.

#### **Schritt5**

Danach mit dem „Zauberstab“ fein pürieren und für weitere 10 min. bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen. Hin und wieder rühren, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und englischem Senf nachschmecken.

#### **Schritt6**

In Schraubgläsern abfüllen und im Kühlschrank, bis zu 8 Wochen, verwahren / haltbar.

**Rezeptart:** Chutney, Soßen **Tags:** chutney, dip, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-apfel-chutney-mit-ingwer/>