



BRAUNBIER-CHUTNEY

Zutaten:

4 Äpfel
1 Zwiebel
125g Rosinen
5g Senfkörner
5g geriebener Ingwer
125ml Balsamico Bianco
125ml Maredsous Brune oder St. Feuillien Brune
175g Zucker

Zubereitung:

Die geschälten Äpfel großzügig vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Zwiebel ebenfalls würfeln und zusammen mit den Äpfeln, den Rosinen, den Senfkörnern und dem Ingwer in eine Wok-Pfanne geben und solange bei geringer Hitze schmoren, bis die Äpfel weich geworden sind. Dann Zucker, Bier und Balsamico Bianco zugeben und ca. 30 Minuten bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen, bis eine klebrige Masse entstanden ist. Diese Masse in heiß ausgespülte Gläser geben und fest verschließen. Für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Dieses Braunbier-Chutney passt hervorragend zu Käse, jedoch auch zu kurz gebratenem Fleisch.