



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 20 | 2024

# Zwiebel-Chutney

für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Zwiebeln
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 Stück Ingwer
- 1 Chili Schote
- 1 TL Koriander
- 1 Msp. Zimt
- 200ml Apfelsaft
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Balsamico
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden. Den Agavendicksaft in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und karamellisieren lassen. Ingwer schälen, fein reiben, die Chilischote von Kernen befreien und zusammen mit Koriander, Zimt, Apfelsaft, Zitronensaft sowie Essig in den Topf geben. Für 10 Minuten leise köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein steriles Aufbewahrungsglas füllen und dieses verschließen. Das Zwiebel-Chutney ist im Kühlschrank etwa eine Woche haltbar.