



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

125 g	Essig
250 g	Kandiszucker
750 g	Ribiseln
250 g	Äpfel
60 g	gehackte Nüsse
100 g	Rosinen
1 Stk.	Ingwer
1 Prise	Anis
1 Prise	Curry
1 Prise	Nelkenpulver
1 TL	Senfpulver, gemahlene Samen
	Salz

**Mein persönlicher Tipp**

Johannisbeer-Chutney schmeckt hervorragend zu hellem und dunklem Fleisch.:

**Sylvia Schilcher**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Selbstgemachte Schätze im Glas*

## Johannisbeer-Chutney

Ribisel-Chutney

**Zubereitung**

Essig mit Kandiszucker (oder Braunzucker) aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Johannisbeeren (rot und/oder schwarz), geviertelte und in Scheiben geschnittene Äpfel, Rosinen, frisch geriebener Ingwer, gehackte Nüsse und die restlichen Zutaten begeben, salzen nach Geschmack, 15 Minuten kochen lassen und heiß in Gläser füllen.

