

ROSEN-APFEL-CHUTNEY

ZUTATEN für 2 Gläser

2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
6-8 getrocknete Aprikosen (= Marillen)
ca. 50 g frische Duftrosenpetalen* (ungespritzt), fein gehackt
(bzw. alternativ 3 EL getrocknete, gehackte Rosenpetalen)
1 große rote Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl
½ TL (Rosen-)Zucker
1 kleiner Spritzer Rosenwasser
300 ml Rotwein
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Äpfel, Aprikosen, Zwiebel und Rosenpetalen klein hacken.
- Zwiebel in etwas Öl andünsten und mit dem Zucker karamellisieren.
- Mit Rotwein ablöschen. Äpfel, Aprikosen und Rosenpetalen dazugeben, würzen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen.
- In Gläser abfüllen und luftdicht verschließen.

TIPP

Passt zu Fleisch, Fisch, Geflügel oder schmeckt als Dip zu indischem Brot (Chapati oder Papadam, einem Linsen-Fladenbrot).



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose