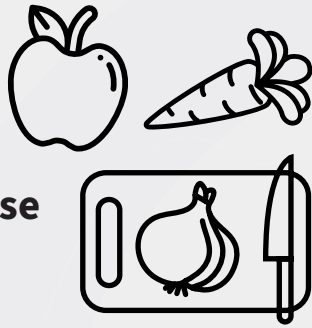


Chutney selbstgemacht Step-by-step

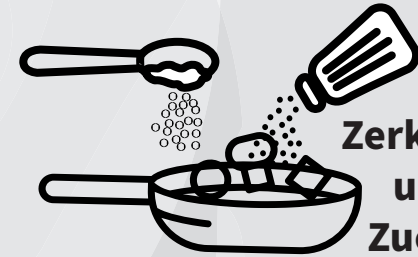
1
Obst und Gemüse
zerkleinern



2
Zwiebeln *anrösten*
und mit Essig
ablöschen



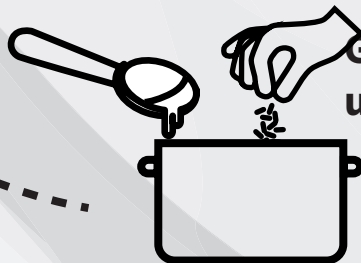
3
Zerkleinertes Obst
und Gemüse,
Zucker und Salz
hinzufügen



4
Auf kleiner Flamme
30 - 60 min
kochen lassen



5
Gewürze begeben
und *abschmecken*



6
Kochend heiß in
sterilisierte Gläser
abfüllen

