

Apfel-Zwiebel-Salsa

Zutaten

1 kg	Äpfel
400 g	Zwiebeln
100 g	Sellerie
500 g	Tomaten
4 EL	Tomatenmark
8 EL	Weißwein
100 ml	Weißweinessig
2 EL	Salz
4 EL	Honig
2 TL	gemahlener Ingwer

jeweils eine gute Prise gemahlener Piment, Zimt und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Äpfel schälen, das Fruchtfleisch würfeln. Alle Gemüse ebenso vorbereiten. Gemüse und Äpfel mit Tomatenmark und Wein bei mittlerer Hitze zugedeckt 30-40 Minuten kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Essig, Salz, Honig und Gewürze zugeben und weitere 15 Minuten kochen. Abschmecken und in Gläser füllen. Die Menge reicht für ca. 6 Gläser à 250 ml. Gekühlt 2-3 Monate haltbar.

Von Ulrike Ketel

リンゴと玉ねぎのサルサ

材料:

リンゴ	1 キロ
玉ねぎ	400g
セロリ	100g
トマト	500g
トマトペースト	大さじ 4
白ワイン	大さじ 8
白ワインビネガー	100ml
塩	大さじ 2
はちみつ	大さじ 4
生姜パウダー	小さじ 2
オールスパイス(ピメント)、シナモン、挽きたてのコショウ	それぞれひとつまみ(たっぶりめ)

作り方:

リンゴの皮をむき、果実をさいの目切りにする。他の野菜も同様に切る。野菜とトマトをトマトペーストとワインで、玉ねぎが柔らかくなるまでふたをして中火で 30~40 分煮る。酢、塩、ハチミツとスパイスを加え、さらに 15 分煮る。

味を整え、グラスに入れる。この量は 250mlのグラス約 6 ケ分。冷蔵庫で2～3か月保存できる。

ウルリーケ・ケーテル

訳: 笠置 恵子