

Sbrinzmöckli mit Apfel-Honig-Chutney



Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten

3 Esslöffel Kräuternessig
50 g Akazienhonig
3 Esslöffel Wasser
1 rotschaliger Apfel, entkernt, in Würfeli
2 Schalotten, in Vierteln, in feinen Streifen
1 kleiner, roter Chili, entkernt,
in feinen Streifen
1/2 Teelöffel rosa Pfefferkörner

50 g Akazienhonig
200 g Sbrinzmöckli

Zubereitung

1 Essig und alle Zutaten, ausser Akazienhonig und Sbrinzmöckli in einer Pfanne mischen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist.

2 Honig unter das Chutney mischen, lauwarm mit den Sbrinzmöckli servieren.

Herausnehmen und aufbewahren!

