

Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney

“An apple a day keeps the doctor away” – In manchen Volksweisheiten steckt so viel Wahres, dass sie zu grandiosen Rezeptideen geführt haben...

🕒 ca. 70 Minuten III einfach



Bild: Jessica Diesing für BVEO

Zubereitung

Für das Chutney die Zwiebeln der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Einen guten Schuss Olivenöl in einen Topf oder eine Pfanne geben. Die Zwiebeln sowie die Gewürze darin für 10 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Zucker zu den Zwiebeln geben und unter Rühren schmelzen lassen. Anschließend Äpfel, Ingwer und den Weißweinessig dazugeben. Kurz aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit geschlossenem Deckel für etwa 30 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in ausgekochte Gläser füllen und diese sofort mit Deckeln verschließen.

Für den Käse den Ofen auf 200°C vorheizen. Falls man Camembert in einer Holzschachtel gekauft hat, kann man ihn einfach darin backen. Ansonsten kann man eine andere ofenfeste Form benutzen. Den Käse von oben mit der Spitze eines scharfen Messers gitterförmig einritzen. Für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben, bis er anfängt zu blubbern und etwas Farbe annimmt. Ein paar Löffel vom Chutney auf dem Käse verteilen und noch heiß mit frischem Baguette oder Brot servieren.

Zutaten für 2 Gläser à 230 ml

- 3 mittelgroße Äpfel (ca. 350 g)
- 200 g rote Zwiebeln
- 75 g Zucker
- 50 ml Weißweinessig
- 30 g Ingwer
- 4 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zimtstange
- 1 TL Senfkörner
- Pfeffer, Salz
- Olivenöl

Außerdem:

- 1 Camembert (ca. 250 Gramm)

Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney



Zutaten © Jessica Diesing für BVEO



Fertiges Apfel-Chutney im Glas © Jessica Diesing für BVEO



Zwiebeln und Gewürze andünsten © Jessica Diesing für BVEO



Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney © Jessica Diesing für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.