

# Aprikosen-Chutney

Ein Joker im Vorratsglas.

## ZUTATEN

Für 4 Gläser à 2,5 dl Inhalt

1 kg	Aprikosen
300 g	möglichst noch unreife Kochäpfel
300 g	rote Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
75 g	Ingwerwurzel
4	Stück kandierter Ingwer
½ Liter	Apfelessig
250 g	Zucker
1	Teelöffel Nelken
1	Teelöffel Kardamom-Kapseln
5 cm	Zimtstange
2 TL	Kreuzkümmel

**1** Aprikosen halbieren, entkernen und die Hälften in Schnitze schneiden. Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel längs in Schnitze, dann quer in knapp 1 cm dicke Stücke schneiden.

**2** Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Ingwerwurzel schälen und grob hacken. Kandierten Ingwer fein hacken. Alles zusammen mit Essig und Zucker in eine grosse, weite Pfanne geben und zugedeckt aufkochen. Unbedeckt bei mittlerer Hitze 1½ bis 2 Stunden zu einem Chutney einkochen, dabei hin und wieder umrühren.

**3** Kurz vor Ende der Kochzeit die Gewürze in einem Mörser zerstoßen. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis es aromatisch duftet. Zum Schluss unter das kochende Chutney rühren.

**4** Gläser mit heissem Wasser auswaschen. Chutney in die heissen Gläser abfüllen, sofort verschliessen und auf einem Holzbrett auskühlen. An einem dunklen, kühlen Ort aufbewahrt hält sich das Chutney bis zu einem Jahr.



## Kandierter Ingwer

Ingwer gehört nicht nur in die asiatische Küche, in vielen anderen Ländern ist er als Backzutat sehr beliebt. Dabei wird oft und gerne zu kandiertem Ingwer gegriffen. Hierzu kocht man blanchierte Ingwerstücke in Zuckerlösungen, die ansteigende Zuckerkonzentration aufweisen. Damit der Zucker später nicht auskristallisiert, wird der Lösung Glukosesirup beigegeben. Die Prozedur versüsst den Ingwer nicht nur, sie macht ihn auch länger haltbar. Kenner schätzen kandierten Ingwer nicht nur zum Backen, sondern auch zum Naschen.



Im Mörser geben die Gewürze ihr Bestes.



## Mehr Aroma für Gewürze

Grundsätzlich sind ganze Samen, Kapseln oder Schoten den gemahlene Gewürzen vorzuziehen, sie behalten ihr Aroma deutlich länger. Das Zerstoßen im Mörser intensiviert den Geschmack, was bei der Arbeit angenehm in die Nase steigt. Werden die zerstoßenen Gewürze anschliessend noch leicht geröstet, entfalten sie nochmals mehr Aroma. Aber Achtung: Nicht verbrennen, sonst erreichen Sie das Gegenteil! Solcherart vorbereitete Gewürze sollten Sie erst ganz zum Schluss zum Gericht geben, damit sich das Aroma nicht mehr verändert.

**SAISON KÜCHE**

Das marktfrische Kochmagazin der Migros: im Abonnement – 12 Mal jährlich nur 22 Franken.

■ Jetzt bestellen oder Gratis-Probe-Exemplar über:  
Tel. 0848 877 777  
(normaler Gesprächstarif)  
oder per Fax 056 - 417 53 37  
Internet [www.saison.ch](http://www.saison.ch)

## Wozu servieren?

Zum Käsedessert, zu kaltem Fleisch wie z.B. dünn aufgeschnittenem Braten, zu Räucherfisch, zu Fondue Bourguignon oder Chinoise, zu scharfen Currys und zu Wildgerichten.