



Aprikosen-Chutney

Zutaten

für 2 Gläser à 2,5 dl Inhalt

500g Aprikosen
1 Zwiebel
20 g Ingwerwurzel
2 Knoblauchzehen
12 Chilischoten
1 Orange oder Zitrone (Bio)
2 EL Senfkörner
50 g helle Sultaninen
50 g dunkle Sultaninen
150 g Rohrzucker
1 dl Rotweinessig
1 KL Salz

Zubereitung

Aprikosen halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und grob hacken. Chilischoten entkernen und fein zerkleinern. Bei der Orange oder Zitrone die Schale mit einem Zesternmesser in kurzen Streifen abziehen und den Saft auspressen. Mit allen restlichen Zutaten in eine Pfanne geben. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze Einkochen bis ein Grossteil der Flüssigkeit verdampft ist.

Das Aprikosen-Chutney siedend heiss bis 1 Millimeter unter den Rand in Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser vor Zugluft geschützt auf einem Brett auskühlen lassen.

Passt zu:

Siedfleisch, Raclette, Asiatischen Gerichten, Fondue Chinoise.