

Aprikosen-Chutney

Zutaten:

| | |
|-------|-------------------------------|
| 500 g | reife Aprikosen |
| 2 | Zwiebeln |
| | evtl. 1 Chilischote |
| 100 g | Zucker oder Rohrzucker |
| 2 | Knoblauchzehen |
| ½ TL | Salz |
| 1 dl | Weissweinessig oder Balsamico |



Zubereitung:

Die Aprikosen entsteinen und klein schneiden.

Die Zwiebeln fein schneiden. Die Chilischoten aufschneiden und die Kernen entfernen, in feine Streifen schneiden. Wer es gerne scharf mag, kann auch noch ein paar Chilikernen dazu geben. Knoblauchzehen pressen.

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dicklich einkochen lassen. Gelegentlich rühren.

Das fertige Chutney heiss in Gläser einfüllen und sofort verschliessen.

- Dieses Chutney passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch und gebratenem Gemüse, Kartoffeln und Käse.
- Das Chutney kann als fertige Sauce verwendet werden.
- Ebenfalls eignet es sich zum Verfeinern von Fleisch-Marinaden.
- In einem schönen Glas verpackt, ist dieses Chutney auch ein gutes Mitbringsel für eine Grillparty!



Tipp: Anstelle von Aprikosen kann dieses Rezept auch mit Rhabarber oder Zwetschge zubereitet werden.