Selbstgemachtes.de

Aprikosen Chutney

Zubereitung:

250 g weiße Zwiebeln	fein hacken und in nicht zu heißen
3 El Olivenöl	glasig dünsten.
1 kg reife Aprikosen	halbieren, entsteinen, in Schnitzen schneiden, beifügen und kurz mitdünsten.
175 g Rohrzucker	drüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit
150 ml Apfelwein, 100 ml Apfelessig	ablöschen.
1 Zitrone (Schale und Saft), 1,5 Tl Salz, 2 rote Peperoni (in Ringe), 1 kl. Stück Ingwerwurzel (geraffelt), 1 El Kurkuma (gemahlen), 1 Tl Koriander, Pfeffer	beifügen und bei kleiner Hitze offen dick einkochen. Dabei öfters rühren, damit das Chutney nicht ansetzt. In gründlich gewaschene, vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen.

Info:

Kühl und dunkel aufbewahrt hält das Chutney mehrere Monate.

Passt:

Zu gegrilltem Fisch, Lamm oder Geflügel.

Varianten:

- Knoblauchzehen durchpressen und mit den Zwiebeln andünsten.
- Aprikosen mit Tomaten mischen.