

Aprikosen-Paprika-Chutney

Eine fruchtige Aprikosen-Paprika-Soße für das Grillfest.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g gelbe Paprikaschoten
(vorbereitet gewogen)
100 g rote Zwiebeln (vorbereitet
gewogen)
500 g Aprikosen (vorbereitet
gewogen)
1 Chilischote
2 EL Olivenöl
1 TL gehackter Thymian
75 ml Balsamico Bianco
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Extra 2:1 (250 g)
etwa 1 ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Paprikaschoten putzen, fein würfeln und 250 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 100 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Chilischote putzen und fein schneiden. **Hinweis:** Da Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Zubereiten:

Öl in einem Kochtopf erhitzen. Paprikawürfel und Zwiebeln darin andünsten. Aprikosen, Chilischote, Thymian und Essig zugeben und mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 3 Min. sprudelnd kochen. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Chutney auch mit 500 g Nektarinen statt Aprikosen zubereiten.
- Servieren Sie das Chutney zu einem pikanten Snack.
- Die Haltbarkeit beträgt etwa 6 Monate.

