

Aprikosenchutney pur und kreativ

Ein pikantes Chutney mit Aprikosen und Rezeptvarianten

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
250 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
125 ml Orangensaft
125 ml Weißweinessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 750 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 250 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten - bis auf Gewürze - mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und etwa 10 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. 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.

Zutaten nach Lust und Laune:

Die Zwiebeln lassen sich durch die gleiche Menge **Schalotten oder Frühlingszwiebeln** (Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden) austauschen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Wenn Sie dem Chutney eine alkoholische Note geben möchten, ersetzen Sie den Orangensaft durch die gleiche Menge **Gin**. Allerdings geben Sie den Gin erst nach der Kochzeit dazu, nochmals kurz aufkochen, abschmecken und abfüllen.

Oder versuchen Sie einmal die Zugabe von **Petersilie oder Rosmarin**. 3 EL fein gehackte Petersilie (Petersilie waschen, trocken tupfen) nach dem Kochen zugeben. Oder 1 EL gehackten Rosmarin (Rosmarin waschen, trocken tupfen und zarte Nadeln einzeln abzupfen) vor dem Kochen zugeben.

Eine frisch-würzige Variante des Aprikosenchutneys bekommen Sie, wenn Sie 25 g vorbereiteten **Ingwer** (frischen Ingwer schälen und fein reiben) vor dem Kochen hinzufügen.

Wenn Sie es lieber feurig-scharf mögen, geben Sie 1 rote fein gewürfelte **Peperoni** (Peperoni putzen und abtropfen lassen) vor dem Kochen zu dem Chutney. Tragen Sie unbedingt Gummihandschuhe zur Verarbeitung der Peperoni.

Noch fruchtiger wird das Chutney durch 1 Pck. Dr. Oetker **Finesse Geriebene Zitronenschale**, das Sie vor dem Kochen hinzufügen.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Petersilie verkürzt.

