

Aprikosenchutney

Ein fruchtiges Aprikosenchutney mit Zwiebeln ist lecker als Beilage zu Fleisch und Käse. Einfach köstlich dieses Rezept.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

Wie koche ich ein Aprikosenchutney?:

1 Aprikosenchutney vorbereiten:

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

2 Aprikosenchutney kochen:

Alle Zutaten - bis auf Gewürze - mit Extra Gelierzucker in einem Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und etwa 10 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Aprikosenchutney in Gläser füllen:

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.