

Orientalisches Rhabarber-Aprikosen-Chutney

Mit frischem Rhabarber, Aprikosen, getrockneten Pflaumen oder Datteln gewürzt mit Minze, Kardamom und Koriander, sehr lecker zu gegrilltem Lamm.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
300 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
100 g Schalotten (vorbereitet gewogen)
100 g Trockenpflaumen oder Datteln
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 EL frisch geriebener Ingwer
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL gemahlener Koriander
etwa ½ TL Chiliflocken
etwa 2 TL Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 ml Apfelessig
75 g brauner Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)
1 EL gehackte Minze

Wie mache ich ein orientalisches Rhabarber-Aprikosen-Chutney?:

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen und fein schneiden. Aprikosen waschen, entsteinen und fein schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Pflaumen oder Datteln fein schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

2 Zubereiten:

Früchte, Vanillemark und -schote, Ingwer, Gewürze, Finesse, Essig, braunen Zucker und Gelierzucker in einem großen Topf verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und mind. 5 Min. sprudelnd kochen, dabei gelegentlich umrühren. In der letzten Minute die Minze untermischen und fertig kochen. Schote entfernen. Chutney abschmecken, in vorbereitete Gläser füllen und mit Twist-off-Deckeln verschließen. Gläser etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Chutney schmeckt sehr lecker zu gegrilltem Fleisch, z. B. Lamm.
- Das Chutney ist gut gekühlt etwa 6 Monate haltbar.

