Pflaumen-Aprikosen-Chutney

Saucen&Marinaden

Zutaten (4 Gläser (250ml))

» 500g Pflaume(n)
» 500g Aprikose(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» 1 kl. Stk. Ingwer
» 3 EL Öl
» 200g Zucker (braun)
» 150ml Rotweinessig
» 1 EL Senfkörner
» 1 TL Salz

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Früchte waschen. Aprikosen evtl. kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Ingwer schälen und fein reiben.

2. Öl im großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit vorbereiteten Zutaten, Zucker, Essig, Senfkörnern und Salz aufkochen. Alles zugedeckt ca. 15min köcheln. Dann offen ca. 15min dicklich einkochen, öfter umrühren.

3. Chutney nochmals abschmecken. In vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Mindestens 2 Wochen ruhen lassen.

Haltbarkeit 6-8 Wochen.

angelegt am: 25.04.2004 Rezept-Nr: 1050

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke