



# Aprikosen - Chutney mit Chili und einer Spur Rosmarin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Zu Geflügel, hellem Fleisch und Gegrilltem

## Zutaten

- Für ca. 6 Personen
- 500 g reife Aprikosen, entkernt
- 2 Aprikosenkerne, gemörsert
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Rosmarinzweig
- 200 g Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 1 El Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Früchte in 1 cm große Würfel schneiden,

### Schritt2

2 Aprikosenkerne fein mörsern.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Die Zwiebeln mit den Chiliwürfelchen in etwas Öl anschwitzen und zunächst mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit dem Weißweinessig ablöschen und die vorbereiteten Früchte und Rosmarinzweig dazu geben.

#### **Schritt5**

Bei mittlerer Hitze ca. 45 min. köcheln, reduzieren lassen. Rosmarin wieder entfernen.

#### **Schritt6**

Sofort in heißen Gläsern mit Schraubverschluss geben, auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bilden kann, und auskühlen lassen.

#### **Schritt7**

Soll es länger verwahrt werden, die Gläser ca.15 mit in kochendem Wasser sterilisieren.

**Rezeptart:** Chutney, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-chutney-mit-chili-und-einer-spur-rosmarin/>