



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/>