

Feigen - Aprikosen Chutney

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu Fleisch und Käse

Zutaten

- Für 800 ml Feigen - Aprikosen Chutney:
- 8 vollreife, aber noch feste Feigen, gewaschen, geschält und grob gewürfelt
- 80 g getrocknete Soft Aprikosen, entkernt, grob gewürfelt
- 300 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El frischer Ingwer, gerieben
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 70 g Zucker
- 2 El Weißweinessig
- 250 ml halbtrockener Rotwein
- 1 El Pflanzenöl
- 2 gedrückte Kardamomkapseln, 1 Sternanis
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ingwer, Knoblauch, Sternanis und Kardamom in etwas Pflanzenöl anschwitzen, die Zwiebeln und Aprikosen für etwa 3 min. mit dünsten.

Schritt2

Den Zucker zufügen, schmelzen, auflösen lassen, mit Essig, Zitronensaft und Abrieb ablöschen.

Schritt3

Mit dem Rotwein aufgießen, ca. 15 - 20 min. einköcheln lassen, dabei das Rühren nicht vergessen.

Schritt4

Dann die Feigen zugeben, weitere 3 - 4 min. mit kochen, salzen, pfeffern, abschmecken.

Schritt5

Die Gläser kurz in kochendes Wasser geben, auslaufen lassen und das heiße Chutney einfüllen.

Schritt6

Fest verschließen und auf dem Kopf auskühlen lassen; hält sich dann im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Rezeptart: Chutney, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-aprikosen-chutney/>