# Aprikosen-Chutney

Bereits habe ich einen leckeren Aprikosenkuchen und Aprikosenmarmelade gemacht. Nun möchte ich noch etwas Pikantes zubereiten. Gefunden habe ich diesen leckeren Aprikosen Chutney. Schmeckt ausgezeichnet zu Käse oder auch zu Fleisch. Ich liebe diesen süss-säuerliche Geschmack.

**Zutaten für ca. 6-7 Gläser à ca. 250 g Inhalt**

1000 g Aprikosen
2 Esslöffel Olivenöl
1 rote Zwiebel
Etwas frischer Ingwer (ca. 3 cm)
2 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Esslöffel Senfkörner
200 g Rohzucker
400 ml Weissweinessig
100 g Rosinen
Wer mag etwas frischen oder getrockneten Peperoncino am Stück

**Zubereitung**

Die Aprikosen waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Die gehackte Zwiebel darin andämpfen. Zimt, Senfkörner, Peperoncino und Ingwer beifügen. Einige Minuten andämpfen. Aprikosen, Essig, Zucker und Rosinen beigeben.

Während ca. 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Immer wieder mit einer Kelle rühren. Bevor ihr das Chutney in die Gläser abfüllt, den Peperoncino entfernen (ups….ging bei mir vergessen).

Den heissen Chutney in sterilisiert Gläser einfüllen. Erkalten lassen.

Die Gläser können im heissen Wasser während ca. 15 Minuten ausgekocht werden. Ich bevorzuge den Steamer. Stelle die Gläser in den Steamer und lasse sie dort während 10 – 15 Minuten dämpfen.

Der Chutney schmeckt besser, wenn man ihn während ca. 1 Monat ruhen lässt. So können sich alle Aromen entfalten. Natürlich kann er auch gleich getestet werden. So wie ich es gemacht habe ;-)

Chutney lässt sich zu reifen oder weniger reife Käse servieren. Passt auch zu Braten.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

Der Chutney ist ca. 3 – 4 Monate haltbar.