Aprikosen-Paprika Chutney

Dieses Rezept stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“ und wurde von mir etwas verändert.

Zutaten:
250 Gr. gelbe Paprikaschoten
100 Gr. Zwiebeln
500 Gr. frische Aprikosen o. Kerne
1 St. gelbe Chilischote
2 El. Olivenoel
1 Tl. frischer Thymian, gehackt
6 El. Balsamico, weiss
250 Gr. Gelierzucker
1 1/2 TL. Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

DD Variante:

```
Kurz vor dem Abfüllen einen Brand (Mirabelle oder Slivovic) hinzu geben, und wie Marmelade abfüllen.
```

Zubereitung:
Paprika putzen und würfeln (ca.2×2 cm). Zwiebeln schälen und fein würfeln. Aprikosen entsteinen und Würfel schneiden. Chilischote putzen, Kerne entfernen und fein würfeln.
Öl im Topf erhitzen. Paprika und Zwiebeln an dünsten. Restliche Zutaten hinzufügen und unter ständigem Rühren 3 min kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, und zu Kompott fertig kochen. In saubere Marmeladegläser abfüllen.

Anmerkung:
Ideal für allerlei Geflügel, Steaks, Burger und Fischgerichte

---

Grillen
Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:aprikosen-paprika-chutney

Last update: **25.03.2022 18:16**