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. Aprikosen
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:

Zubereitung:
Kurz vor dem Abfüllen den Brand hinzu geben, und wie Marmelade 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?rev=1449154324

Last update: **25.03.2022 18:16**