



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 01.05.2021

„Aprikosen-Chutney“

von Helmut Gote



ZUTATEN:

- 200 g getrocknete Aprikosen
- 150 ml Wasser
- 100 g Rohrohrzucker
- 50 g Rosinen
- 150 ml Malzessig
- 20 g frischer Ingwer, gerieben
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG:

- ➔ Aprikosen mit dem kochenden Wasser übergießen und 2 Stunden quellen lassen.
- ➔ Alle Zutaten miteinander vermischen und ca. 30 Minuten offen köcheln lassen, bis das Chutney dickflüssig geworden ist.