

*Zutaten für ca. 2 Gläser à 200 ml*

## APRIKOSEN-CHUTNEY

Aprikosen entkernen und klein schneiden. Chilischote, Ingwer und Zwiebeln ebenfalls klein schneiden und alle Zutaten zusammen in einen Kochtopf geben. Einen Aprikosenstein mit dem Nussknacker öffnen und den Aprikosenkern zerdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren im offenen Topf bei mittlerer Hitze zwischen 30 und 60 Minuten köcheln lassen (je nach gewünschter Konsistenz). Das heiße Chutney in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen. So hält sich das Chutney mehrere Monate.

*Passt sehr gut zu hellem Fleisch sowie Geflügel,  
zu Käse und Fondue.*

*350 g Aprikosen  
100 g Schalotten  
Saft einer halben Zitrone  
80 ml Weißweinessig  
80 ml Aprikosensaft  
80 g brauner Zucker  
1 Chilischote  
1 Stückchen Ingwer*