



Rheinland-Pfalz  
MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

Schließlich die Aprikosenwürfel zugeben, bis eine sirupartige Konsistenz entstanden ist. Dann mit Kreuzkümmel, Koriandersamen, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt werden lassen.

# APRIKOSEN-ZWIEBEL- CHUTNEY

## 6 Personen

Chutneys sind süß-sauer eingekochte, fruchtige oder auch scharf-pikante Saucen, die entweder als Mus oder mit Frucht- oder Gemüsestückchen ausgebaut sind. Ursprünglich stammen die Chutneys aus der indischen Küche. Die Kolonialmacht England brachte sie nach Europa und kultivierte sie als haltbare, in Gläsern eingemachte Variante. Bei den Chutneys sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Aprikosen, Pflaumen, Mangos, Äpfel, Tomaten, Zwiebeln oder Knoblauch können durch den Einsatz unterschiedlichster Gewürze wie Chili, Pfeffer, Zitronensaft oder Kurkuma oder anderen Gewürzen zur schmackhaften Sauce verarbeitet werden. Hier eibne Aprikosen-Zwiebel-Variante:

### Zutaten:

- 200 g. getrocknete Aprikosen
- Eine rote Chilischote
- Kreuzkümmel, gemahlen
- Koriandersamen, gemahlen
- 50 g. Brauner Zucker
- 100 g. Schalotten
- Salz, Weißer Pfeffer
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Apfelessig

### So wird's gemacht:

Die Chilischote entkernen und in kleinste Stückchen schneiden. Die getrockneten Aprikosen fein würfeln, die Schalotten ebenso. In einem kleinen Topf 50 Gramm Braunen Zucker mit 100 ml Apfelessig und 100 ml Orangensaft sanft einkochen. Jetzt die Schalottenwürfel und