

Aprikosen-Chutney

Reife Schweizer Aprikosen sind die Hauptzutat für das Aprikosen-Chutney. Heisseingefüllt oder sterilisiert ist dieses bis zu einem Jahr haltbar. Im Winter genießt man es zum Raclette oder zu Siedefleisch und im Sommer passt es ausgezeichnet zu Gschwelkti und Käse. Als Variante kann man auch ein Apfel-Chutney mit säuerlichen Äpfeln z.B. Rubinette zubereiten. Das Chutney eignet sich sehr gut als Geschenk für Liebhaber von süss-sauren Spezialitäten.



3 dl Condimento bianco 300 g Rohrzucker	aufkochen, bis der Zucker gelöst ist und zugedeckt beiseite stellen
50 g Dörraprikosen	in kleine Würfel schneiden und zum Sud geben
3 Schalotten 2 Knoblauchzehen 1 Chilischote entkernt	ganz fein hacken und zum Sud geben
1 Stück Ingwer frisch (ca. 30 g)	schälen und in den Sud raffeln
1 kg Aprikosen (gerüstet gewogen)	halbieren, entsteinen, in ½ cm grosse Würfel schneiden und zum Sud geben
	alles unter Rühren aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen
2 EL grobkörniger Senf Pfeffer, Salz	würzen
Sterilisieren: leicht abgekühlt in Gläser füllen (1 cm unter dem Rand), verschliessen und bei 90 Grad während 30 Minuten sterilisieren	
Heisseinfüllen: kochend heiss in heisse Gläser füllen (3 mm unter dem Rand) und sofort verschliessen (Gläser nicht auf den Kopf stellen!)	
Variante: Apfel-Chutney mit Apfelessig, weissem Zucker, frischen und gedörrten Äpfeln	