

Rezept

# Aprikosen-Tomaten-Chutney

Ein Rezept von Aprikosen-Tomaten-Chutney, am 04.10.2024

## Zutaten

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>100 g</b> getrocknete Aprikosen         | <b>500 g</b> Fleischtomaten |
| <b>1</b> kleine Chilischote                | <b>1</b> Zwiebel            |
| <b>50 g</b> getrocknete Tomaten            | <b>100 ml</b> Weinessig     |
| <b>1</b> 1/2 TL Salz                       | 1/2 TL gemahlener Piment    |
| <b>1 TL</b> Tamarindenextrakt (Asienladen) | <b>100 g</b> Rohrzucker     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER à 200 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Aprikosen würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, 1 Min. stehen lassen, dann häuten und würfeln. Chilischote aufschlitzen, Kerne entfernen. Zwiebel schälen. Chili und Zwiebel fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden.
2. Vorbereitete Zutaten mit Essig, Salz, Piment, Tamarindenextrakt und Zucker im Topf mischen und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze 30 Min. unter gelegentlichem Rühren dick einkochen lassen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.