

Rezept

Fruchtig-würzige Aprikosensauce

Ein Rezept von Fruchtig-würzige Aprikosensauce, am 28.06.2026

Zutaten

300 g Aprikosen	100 g große, milde rote Chilischoten
100 ml Apfelessig	200 ml Apfelsaft
75 g brauner Zucker	4-5 Gewürznelken
1 TL Pimentkörner	1 TL Wacholderbeeren
15 g Salz	1 EL Macis (Muskatblüte)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen halbieren, entsteinen und grob würfeln. Chilis längs halbieren, entkernen, waschen und grob hacken. Mit Aprikosen, Essig, Apfelsaft und Zucker in einem Topf offen bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen.
2. Nelken, Pimentkörner, Wacholderbeeren und Salz im Mörser zerreiben. Mit Macis mischen, zu den Aprikosen geben und ca. 5 Min. mitgaren. Sauce fein pürieren, aufkochen und in Schraubdeckelgläser füllen. Gläser verschließen und kühl lagern.