

Rezept

# Fruchtig-würzige Aprikosensauce

Ein Rezept von Fruchtig-würzige Aprikosensauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Aprikosen	<b>100 g</b> große, milde rote Chilischoten
<b>100 ml</b> Apfelessig	<b>200 ml</b> Apfelsaft
<b>75 g</b> brauner Zucker	<b>4-5</b> Gewürznelken
<b>1 TL</b> Pimentkörner	<b>1 TL</b> Wacholderbeeren
<b>15 g</b> Salz	<b>1 EL</b> 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.