

## Rezept

# Rauchiges Marillen-Chutney

Ein Rezept von Rauchiges Marillen-Chutney, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>etwa 350 g</b> Marillen (Aprikosen)	<b>1</b> gelbe oder orange Tomate
<b>1</b> Schalotte	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>100 ml</b> Weißweinessig	<b>100 g</b> weißer Zucker
<b>1/2 - 1 TL</b> geräucherte Chipotle-Chili-Flakes (ersatzweise normale Chili-Flakes, dann weniger)	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>2 Prisen</b> feines Meersalz	<b>1/4 TL</b> Ceylon-Zimt
<b>1</b> Sternanis	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** etwa 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Aprikosen und Tomate waschen und trockentupfen. Aprikosen halbieren, Stein entfernen und klein würfeln. En Stielansatz der Tomate entfernen und ebenfalls klein würfeln. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und möglichst fein würfeln oder hacken.
2. Alle Zutaten in einen mittelgroßen Topf geben (dabei etwas vom Chili zurückbehalten und falls nötig später nachwürzen) und unter regelmäßigem Rühren zum Köcheln bringen. Bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam einkochen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Nach etwa 20 Minuten abschmecken und ggf. Lorbeer und Anis entfernen, sollten sie schon genug Aroma abgegeben haben. (Ein gutes Chutney hat einen sehr kräftiges, intensives Aroma. Da es in abgekühltem Zustand wieder etwas milder schmeckt, nicht zu zaghaft abschmecken!)
3. Weitere 5 bis 10 Minuten einkochen lassen, das Chutney ist fertig, wenn es langsam und dickflüssig vom Löffel tropft. In Gläser abfüllen (wer es länger als zwei Wochen aufheben will, muss sterilisierte Gläser verwenden) und im Kühlschrank aufbewahren. Schmeckt wunderbar zu Käse, beim BBQ zu Gegrilltem und macht aus einem einfachen Sandwich einen Luxus-Snack.