

Rezept

## Tomaten-Aprikosen-Chutney



© Nadine Horn & Jörg Mayer

### Info

🕒 60 Min.  
Gesamtzeit

📏 leicht



### Zutaten

für

-

1

+

ca. 850 g

1 El **Olivenöl**

2 TL **Koriander** gemahlen

2 TL **Senfsaat**

50 g **Zucker** braun

500 g **Tomaten** Eier- bzw. Romatomen

200 g **Aprikosen**

150 g **Zwiebeln**

1 **Knoblauchzehe**

0,5 **Chili** rot

100 ml **Rotweinessig**

### Zubereitung

1. Olivenöl in heißen Topf geben, Gewürze und Zucker bei mittlerer Hitze 2 Minuten karamellisieren, dabei häufig umrühren.
2. Tomaten, Aprikosen und Zwiebeln würfeln. Knoblauch schälen und mit Chili fein hacken, mit in den Topf geben und 5 Minuten schmoren lassen. Mit Essig ablöschen und bei niedriger Hitze und mit geschlossenem Deckel 45 Minuten einköcheln lassen. Ab und zu umrühren.
3. Anschließend in ein mit kochendem Wasser ausgespültes Einmachglas füllen und auf dem Kopf abkühlen lassen, so hält sich das Chutney ungeöffnet mehrere Monate.

### Tipp

Passt zu Gemüsespießen, Ge grilltem, aber auch einfach als Dip zu frisch gebackenem Brot