

Aprikosen-Tomaten-Chutney

2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
2 EL	brauner Zucker
100ml	Weißwein
1P.	getrocknete Aprikosen
1 Dose	Aprikosen
100g	Ketchup
1 Dose	gehackte Tomaten
100ml	Apfelsaft
1 EL	Curry, fruchtig
1 EL	Paprikapulver, scharf
	Salz nach Belieben

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Den braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Aprikosen, getrocknet und aus der Dose, in grobe Stücke schneiden und dazugeben. Die restlichen Zutaten auch zugeben und ca. 30-40 Minuten einkochen lassen. Dabei mehrmals umrühren. Anschließend mit Salz abschmecken und gut durchpürieren, kalt stellen.

Im Kühlschrank ist das Chutney ca. 2 Wochen haltbar. Durch Einwecken hält das Chutney mehrere Jahre.