

## Aprikosen Chutney mit rose Pfefferbeeren



### Zutaten:

250 g getrocknete Aprikosen  
250 g. Aprikosen aus der Dose  
60 ml Orangensaft  
50 ml Obstessig  
125 g Zwiebeln  
30 g rose Pfefferbeeren  
2 Kardamomkapseln  
1 Gewürznelke  
125 g brauner Zucker  
1 kleines Lorbeerblatt  
1 Prise Kreuzkümmel  
1 Spritzer Tabasco

### Zubereitung:

Aprikosen fein würfeln, Zwiebeln schälen und fein würfeln, Aprikosen und Zwiebelwürfel in einen Topf geben, mit Orangensaft und Obstessig ablöschen, Gewürze zugeben und bei schwacher Hitze ohne Deckel einkochen.

Ist die gewünschte Konsistenz erreicht Pfefferbeeren unterrühren sowie mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.

Kochend heiß in Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und fünf Minuten auf den Kopf stellen.

Rezept: Gerhard Völl, Parkhotel Gütersloh