

Weihnachten – Jahreswechsel - Treffen mit Freunden, Bekannten, Verwandten, sind auch immer eine Begegnung von unterschiedlichsten Sinnesfreuden, von fruchtig bis süß, von würzig bis scharf.

Vielleicht fehlt ja für die kommenden Feiertage noch eine Kleinigkeit zum Verschenken. Dann wickeln Sie doch einfach den guten Geschmack ihrer Küche in ein Präsent.

Das Chutney findet Verwendung als Sauce fürs Fondue, als Begleitung zum Wildfleisch, Ente oder Gans, aber auch zum Zwiebelrostbraten. Mit dem unvergleichlichen Geschmack von Ingwer, findet diese indische Spezialität seine Entfaltung.

Sogar für die Freunde der veganen Küche passt diese Gewürzcreation ganz wunderbar zu Reispfannen, Tofu-Ragout oder Seitan-Gulasch.

Viel Spaß und eine friedliche Weihnacht wünscht nutrisurya!

APRIKOSEN-CURRY-CHUTNEY

Für 2 Gläser:

250 g getrocknete Aprikosen, 200 ml Weißwein, 40 g Ingwer, 1 Zwiebel, 1 rote Pfefferschote, 2 EL Öl, 2 TL Curry, 1 TL Kurkuma, 100 ml Limettensaft, 100 ml Orangensaft, 2 - 3 EL Rohrzucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle



Aprikosen in kleine Würfel schneiden, mit dem Weißwein in einem Topf aufkochen und 30 Minuten ausquellen lassen. Zwiebel schälen. Pfefferschote waschen, längs halbieren und entkernen. Zwiebel und Pfefferschote klein würfeln. Ingwer waschen und reiben. Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten. Ingwer und Pfefferschote zugeben, mit Curry und Kurkuma bestreuen und mit Limetten- und Orangensaft ablöschen. Aprikosen-Weißwein-Mischung und Zucker zugeben und alles bei milder Hitze 20 Minuten dickflüssig einkochen. Salzen und pfeffern.

Noch heiß in Einmachgläser füllen. Gläser verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Ungeöffnet hält sich das Chutney 9 - 12 Monate.