

Rezept des Monats *Oktober*



Marillen-Chutney mit Rosmarin

Zutaten für ca. 500 g

- 600g frische Marillen (Aprikosen)
- 1 rote Chilischote
- 80 g Schalotten
- 1 Eßl Senfkörner
- 125 ml weißer Balsamico Essig
- 100 g Zucker
- 1 Bund Rosmarin



Zubereitung

Marillen von den Stielen entfernen und waschen. Haut vorsichtig einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen. In Eiswasser abschrecken und die Haut vorsichtig mit einem kleinen Messer abziehen. Die Früchte halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Anschließend den Arbeitsplatz und Hände von den Chiliresten reinigen. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Rosmarin waschen, zwei Stengel zur Seite legen, restlichen Rosmarin zu einem Bündchen zusammen binden. Die vorbereitete Zutaten, Senfkörner, Essig, Zucker und 100 ml Wasser in einem schmalen höheren Topf aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den Rosmarin Bund herausnehmen. Die Rosmarinstengel in sterilisierte Marmeladengläser geben und mit dem heißen Chutney auffüllen. Das Chutney hält gekühlt ca. 6 Wochen.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht **Horst Schmidt**