

März'19 Blaukabis-Chutney

Chutney

1 EL Bratfett	in einer Pfanne erhitzen
2 Schalotten, gewürfelt 300g Blaukabis, sehr fein geschnitten 1 rote Chilischote, gehackt	bei mittlerer Hitze darin andünsten
1dl kräftige Rindsbouillon 4 EL Balsamicoessig 2 cm Zimtrinde	zugeben, danach das Ganze unter gelegentlichem Rühren zugedeckt ca. 40 Min. köcheln
8 Dörraprikosen, feingewürfelt 150g Gelierzucker	zugeben, während ca. 4 Min. sprudelnd kochen bis es bindet
Salz, Pfeffer, Chilipulver	nach Belieben nachwürzen. In ein heiss ausgespültes Einmachglas füllen.
	Kalt oder warm servieren.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank ist dieses Chutney ca. 2-3 Wochen haltbar