

# Aprikosen-Paprika Chutney

Dieses Rezept stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“ und wurde von mir etwas verändert.

## Zutaten:

250 Gr. gelbe Paprikaschoten  
100 Gr. Zwiebeln  
500 Gr. Aprikosen  
1 St. gelbe Chilischote  
2 El. Olivenoel  
1 Tl. frischer Thymian, gehackt  
6 El. Balsamico, weiss  
250 Gr. Gelierzucker  
1 1/2 TL. Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

## DD Variante:

---

## Zubereitung:

Kurz vor dem Abfüllen den Brand hinzu geben, und wie Marmelade abfüllen.

## Anmerkung:

Ideal für allerlei Geflügel, Steaks, Burger und Fischgerichte

---

Grillen  
Start

From:  
<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:  
[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:aprikosen-paprika-chutney?rev=1449154324](https://ddws.de/fuer_s_grillen:aprikosen-paprika-chutney?rev=1449154324)

Last update: **25.03.2022 18:16**

