

Aprikosen Blatjang - Variante 1

Ist eine Art Chutney. Wird zu verschiedenen Indischen und Malaiischen Gerichten gereicht.

Beilage

Zutaten:

3 rote getrocknete Chilischoten	1 Teelöffel Kreuzkümmel gemahlen
10 Knoblauchzehen	1 TL Salz
500 ml Aprikosenmarmelade	brauner Essig

Zubereitung:

Chili und Knoblauch zerkleinern, Kreuzkümmel, Marmelade und Salz hinzugeben und gut vermischen. Essig langsam einrühren bis eine süss-saure Sauce entsteht

Aprikosen Blatjang - Variante 2

Beilage

Zutaten:

2 kg reife Aprikosen	
1 grosse Zwiebel in Scheiben geschnitten	5 ml Salz
1 Knoblauchzehe, gepresst	10 ml Ingwer
500 g Rosinen	5 ml Senfpulver
400 g weisser Zucker	500 ml brauner Essig
1 ml Cayenne Pfeffer	

Zubereitung:

Die Aprikosen entkernen und halbieren. Alle Zutaten in einer heissen Pfanne miteinander vermischen und langsam zum Kochen bringen.

Nicht zugedeckt für 45 Minuten bis 1 Stunde oder bis die Masse dick ist köcheln lassen, und dabei öfters umrühren.

Dann sofort in Gläser füllen und luftdicht verschliessen.