

## Senf-Aprikosen-Chutney



© le menu

Aus der Sendung



### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

250 g Dörraprikosen, in kleinen Würfel  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Apfelessig  
1 EL Honig  
1 roter Chili, entkern, fein gehackt  
½ Zimtstange  
3 cm Ingwerwurzel, fein gehackt  
1 EL grobkörniger Senf  
1 dl Wasser  
Sel des Alpes, Pfeffer

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis und mit Wasser in einer weiten Pfanne unter gelegentlichem rühren ca. 30 Minuten köcheln. Zimt entfernen, würzen.

#### Tipp

- Dazu passen selbstgemachte Würste und geschmorte Zwiebeln.