

# Fruchtig-scharfe Leckerschmecker

Diese Rezepte passen zum Grillen und zu vielen Sommergenüssen mehr.



## Mirabellen-Chutney

Zutaten für fünf Gläser à 200 ml:

250 g rote Paprikaschoten (vorbereitet gewogen), 100 g rote Zwiebeln (vorbereitet gewogen), 1 Knoblauchzehe, 500 g Mirabellen (vorbereitet gewogen), 1 rote Chilischote, 2 EL Olivenöl, 75 ml Balsamico Bianco, 1 TL gehackter Rosmarin, ½ Pck. Gelierzucker Extra 2:1 (250 g), etwa 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

### Zubereitung:

Paprikaschoten putzen, fein würfeln und 250 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 100 g abwiegen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Mirabellen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Chilischote putzen und fein schneiden. Hinweis: Da Chilischoten sehr scharf sind, bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe anziehen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

Öl in einem Kochtopf erhitzen. Paprikawürfel, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mirabellen, Chilischote, Rosmarin und Essig zugeben und mit Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 5 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen: 1–2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

## Aprikosen-Paprika-Chutney

Zutaten für fünf Gläser à 200 ml:

250 g gelbe Paprikaschoten (vorbereitet gewogen), 100 g rote Zwiebeln (vorbereitet gewogen), 500 g Aprikosen (vorbereitet gewogen), 1 Chilischote, 2 EL Olivenöl, 1 TL gehackter Thymian, 75 ml Balsamico Bianco, ½ Pck. Gelierzucker Extra 2:1 (250 g), etwa 1 ½ TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

### Zubereitung:

Paprikaschoten putzen, fein würfeln und 250 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 100 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Chilischote putzen und fein schneiden.

Hinweis: Da Chilischoten sehr scharf sind, bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe anziehen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

Öl in einem Kochtopf erhitzen. Paprikawürfel und Zwiebeln darin andünsten. Aprikosen, Chilischote, Thymian und Essig zugeben und mit Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen: 1–2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, unmittelbar umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



## Fruchtiger Mango-Curry-Dip

Zutaten für vier Portionen:

½ reife Mango (300 g), 150 g Crème fraîche Classic, 2 EL Apfelsaft, 1 TL Limettensaft, etwa 1 TL Curry, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker.

### Zubereitung:

Mango vorbereiten: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein abschneiden und in kleine Würfel schneiden.

Dip zubereiten: Crème fraîche mit Apfelsaft und Limettensaft verrühren. Mangowürfel unterrühren. Dip mit Curry, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den fruchtigen Mango-Curry-Dip servieren.

Tipp: Statt Crème fraîche kann man für die vegane Variante auch Dr. Oetker Creme VEGA verwenden.



Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)