

BALSAM TYROLENSIS CONDIMENTO GRAN APRICOT

APRIKOSEN-CHUTNEY

Zutaten für 4 Portionen:

- 500g Aprikosen
- 125g Rohrzucker
- 125g Frühlingszwiebeln
- 25g Balsam Tyrolensis Condimento Gran Apricot
- 1 Chilischote

Zubereitung:

Die Aprikosen gut waschen, abtrocknen, halbieren und die Steine entfernen. Die entsteineten Aprikosen in einer Schüssel sammeln und beiseite stellen. Die Frühlingszwiebel putzen und in Scheiben schneiden. Den Stiel der Chilischote entfernen und die Schote der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Messer entfernen und die Schote hacken. Aprikosen, Frühlingszwiebeln, Chili, Balsam Tyrolensis Condimento Gran Apricot und braunen Zucker in eine große Pfanne geben. Die Pfanne mit dem Deckel abdecken und auf hoher Flamme kochen, bis das Ganze aufkocht; dann die Flamme reduzieren und etwa 1 Stunde lang weiterköcheln lassen oder so lange erhitzen, bis die Mischung 108°C erreicht hat. Das Chutney ist fertig; Wenn Sie es sofort verbrauchen wollen, können Sie es abkühlen lassen und in Gläser füllen. Wenn Sie das Chutney länger aufbewahren wollen, füllen Sie es noch heiß in zuvor desinfizierte Gläser, füllen Sie die Behälter bis 1-2 Zentimeter unter den Rand, verschließen Sie sie mit den Deckeln, stellen Sie die Gläser auf den Kopf und lassen Sie sie abkühlen.



BALSAM TYROLENSIS CONDIMENTO GRAN APRICOT

CHUTNEY ALL'ALBICOCCA

Ingredienti per 4:

- 500g di albicocche
- 125g di zucchero di canna
- 125g di cipollotti
- 25g di Balsam Tyrolensis Condimento Gran Apricot
- 1 peperoncino fresco

Preparazione:

Lavare bene le albicocche, asciugarle, tagliarle a metà ed eliminare il nocciolo. Tenere le albicocche denocciolate da parte in una ciotola. Pulire quindi i cipollotti ed affettarli. Eliminare il picciolo del peperoncino, tagliare il peperoncino a metà per lungo, togliere i semi interni con un coltello e tritarlo. Versare le albicocche in un tegame capiente assieme ai cipollotti, il peperoncino, il Balsam Tyrolensis Condimento Gran Apricot ed aggiungere anche lo zucchero di canna. Quindi coprire il tegame con il coperchio, cuocere a fiamma vivace e portare ad ebollizione; a quel punto abbassare la fiamma e proseguire con la cottura per circa 1 ora oppure fino a che il composto non raggiungerà i 108°C. Il chutney è pronto: se volete consumarlo subito potete lasciarlo raffreddare e versarlo in dei vasetti, se invece volete conservarlo più a lungo, trasferitelo ancora caldo in vasetti precedentemente sanificati. Riempite i vasetti fino a 1-2 centimetri dal bordo, chiudeteli con i coperchi, capovolgeteli e lasciateli raffreddare.

