Aprikosen - Sauce - Süßsaure

Kategorien: Eingemachtes, Kalt, Küche, Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Entsteinte Aprikosen
2		Zwiebeln
100	ml	Roter Portwein
100	ml	Apfelessig
75	Gramm	Zucker
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
1/2	Teel.	Zimt
		Salz
		Cayennepfeffer
2		Aprikosen für die Garnitur

Anleitung:

Aprikosen entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, sehr fein würfeln. Alle Zutaten aufkochen, 30 - 40 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf 1 oder Automatik- Kochstelle 3 - 4 zu einem Kompott einkochen. Danach pikant würzen, mit in Spalten geschnittenen Aprikosen garnieren, warm oder kalt zum Fleisch servieren.

1 5 g Eiweiß, 130 g Kohlenhydrate, 2875 kJ, 686 kcal,