

Kurkuma Früchte - Süß-Saure

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Glas

300	Gramm	Aepfel
250	Gramm	Aprikosen
20	Gramm	Blaue Weintrauben
2		Necktarinen
400	Gramm	Kleine Zwiebeln
500	ml	Apfelsaft
125	ml	Essig-Essenz
500	Gramm	Brauner Zucker
2		Stern-Anis
4		Gewuerz-Nelken
2	Teel.	Korianderkoerner
1	Teel.	Pfefferkoerner
1	Essl.	Kurkuma-Pulver
20	Gramm	Ingwer
1		Gruene Peperoni

Anleitung:

Den Ingwer schaelen und wuerfeln und die gruene Peperoni in Ringe schneiden. Den Apfelsaft, den Essig, den Zucker, die Peperoni-Ringe und die Gewuerze unter Ruehren aufkochen. Die Zwiebeln schaelen und ca. 10 Minuten mitkochen. Die Apfel schaelen, entkernen, in (Halb-)Ringe schneiden und 3 Minuten im Sud garen.

Die Aprikosen halbieren, die Weintrauben mit einem Hoelzchen einstechen, die Nektarinen in Stuecke schneiden und in ein verschliessbares Glas geben. Den heissen Sud darueberfuellen und das Glas verschliessen.

Am naechsten Tag den Sud abgiessen und wieder zum Kochen bringen, heiss ueber die Fruechte giessen und das Glas gut verschliessen.

Die Fruechte kuehl aufbewahren.