

Ananas - Chutney

Kategorien: Chutney, Eingemacht, Land, Indien

Zutaten für: 4 Portionen

1/2	Essl. Oel
1/2	Teel. Senfkoerner
240	Gramm Ananasstuecke zerstoßen
1/2	Teel. Salz
1	Teel. Speisestaerke mit etwas Milch Angeruehrt

Anleitung:

Das Oel in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Senfkoerner hineingeben und ein paar Sekunden zischen lassen. Die abgetropften Ananas und das Salz zufuegen und 10 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umruehren. Mit der Speisestaerke andicken und vom Herd nehmen. Kuehlen.