

Mango - Chutney "Süße Schärfe"

Kategorien: Chutney, Eingemachtes, Küche, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

1	Stück	Mango, reif aber noch fest
1	Stück	Ingwerwurzel, Stück ca. 30g 2 Stück rote Peperoni
3	Stücke	Knoblauchzehen
50	Gramm	Ungeschwefelte Rosinen oder Sultaninen
75	Gramm	Brauner Rohrzucker oder 2 Esslöffel Honig
125	ml	Obstessig
1		Salz
		Evtl. 1 Tl Kurkuma
		Michäl Bromberg Hobbythek 293

Anleitung:

Vorbereitung Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und ca. 250 Gramm abwiegen, in Zentimeter große Würfel schneiden. Den Ingwer dünn schälen und fein raspeln. Die Peperonischoten von Kernen und Stiel befreien und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Rosinen oder Sultaninen in heißem Wasser waschen und abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit dem Rohrzucker oder Honig mischen und über Nacht durchziehen lassen. Zubereitung Am nächsten Tag den Essig dazugeben und unter Rühren etwa 30 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Etwa fünf Minuten vor Ende der Kochzeit das Salz und Kurkuma untermischen. Das Chutney kann heiß oder kalt serviert werden.

Aufbewahrung Mangochutney noch heiß in ein vorgewärmtes Glas geben, gut verschließen, kurz auf den Kopf stellen und anschließend kühl lagern. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und schnell aufbrauchen.