

Mango - Chutney im Glas

Kategorien: Sonstiges, Eingemachtes, Chutney

Zutaten für: 1 Rezept

2		Unreife Mangos
200	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Weissweinessig
2	Stücke	Frischen Ingwer (walnussgross)
100	Gramm	Rosinen Chilischoten; nach Bedarf Mind. 1 kleine rote Schote Ergibt schoene Schaerfe

Anleitung:

Die noch etwas unreifen Mangos schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. Am besten schneidet man nach dem Schaelen das Fruchtfleisch einfach vom Kern herunter und dann in Stuecke. Mangos mit Zucker, Weissweinessig bester Qualitaet, Ingwer, Rosinen Und Chili in einen Topf geben und bei kleinster Hitze und Geschlossenem Deckel 2 Stunden koecheln lassen, dann auskuehlen Lassen und in Glaeser fuellen. Schmeckt super auf Brot oder mit Fisch und Gegrilltem. Ideal als Fonduesauce!

Das Chutney haelt sich verschlossen 2 Wochen im Kuehlschrank. Also Erst am 20. Dezember in einem huebschen Glas Kochen!