

Mango - Chutney

Kategorien: Chutney, Küche, Eingemachtes, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Mangos
600	Gramm	Orangen
400	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Rosinen
6		Knoblauchzehen (oder auch mehr)
300	Gramm	Rohrzucker
1/4	Ltr.	Weinessig
4		Chilis (mit Körner, grob gehackt)
2	Teel.	Pfefferminzblätter (fein gehackt)
1	Teel.	Salz
		Evtl. etwas Wasser

Anleitung:

Die Mangos schälen, entkernen, würfeln. Die Orangen schälen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Zwiebeln mit der Hälfte des Essigs so lange köcheln, bis sie glasig sind. Die Mangowürfel, Orangenwürfel und die Rosinen dazugeben, gut umrühren, aufkochen lassen. Jetzt den restlichen Essig und den Zucker sowie das Salz dazugeben. Das ganze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind und zerfallen. Evtl. etwas Wasser dazugeben. Das Chutney darf nicht zu flüssig werden. Den Topf vom Herd nehmen und die Pfefferminzblättchen unterrühren. Dies schmeckt gut zu Fisch, Geflügel, Fleisch und Wild. Die Menge ergibt etwa 1 Liter. In verschliessbare Gläsern füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Ideal für Grillfleisch.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de