

# Pfefferminz - Ingwer - Chutney 1

Kategorien: Chutney, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

40	Gramm	Pfefferminzblätter
1/8	Ltr.	Obstessig
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Zucker
1	Teel.	Scharfe Chilischoten, feingehackt
100	Gramm	Ingwerpflaumen, kandiert
2	Teel.	Ingwerwurzel, frisch gerieben
1		Knoblauchzehe; gehackt
50	Gramm	Schalotten; gehackt

## Anleitung:

Pfefferminze waschen, trockenschleudern, die Blätter fein hacken. Mit Essig, Salz, Zucker und Chilischoten zu einem Brei verrühren. Die Ingwerpflaumen gut ablaufen lassen, ganz fein würfeln und mit der Ingwerwurzel und dem Knoblauch unter dem Pfefferminzbrei rühren. Zum Schluss die Schalotten zufügen. Sollte das Chutney zu fest sein, mit weiteren 1 bis 2 Esslöffel Obstessig verdünnen.