

Rezept Mango Chutney

Zutaten:

- 2 Mangos
- 2-3 rote Zwiebeln
- Ingwer Stück (daumengroß)
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Weißweinessig (oder Balsamico blanko)
- 2 EL Zucker
- 1 Limetten
- Currypulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Mango schälen und würfeln (auf den Kern achten)
2. Zwiebeln schälen und würfeln
3. Kerne der Chili entfernen und klein schneiden
4. Limette auspressen
5. Essig, Limettensaft und Zucker im Topf erhitzen bis es aufkocht
6. Zwiebeln, Mango und Chili dazugeben
7. Ingwer durch Knoblauchpresse hinzugeben (Saft reicht aber auch)
8. Abschmecken mit Currypulver, Salz und Pfeffer
9. Einkochen bis Masse eindickt
10. In ausgekochtem Glas füllen und fest verschließen