



MANGO CHUTNEY



ZUTATEN (2 Einmachgläser)

- 2 Mangos
- 1 Rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stk Ingwer (haselnuss-groß)
- 1 Rote Chilischote
- 2 EL Öl
- 70g Cavendish & Harvey Tropical Fruit Drops
- 1/2 TL Zimt
- 3/4 TL Currypulver
- 70ml Weißweinessig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mangos schälen und würfeln, die Drops fein zerstoßen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chilischote sehr fein hacken und im Öl anbraten.

Zerstoßene Drops, Zimt und Currypulver hinzufügen, alles für 1-2 Minuten unter Rühren anbraten. Anschließend mit Weißweinessig ablöschen.

Mangowürfel mit hinzufügen und ca. 35min bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Chutney andickt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chutney noch heiß in sterilisierte Einmachgläser füllen und direkt verschließen. Das Chutney hält sich kühl und dunkel gelagert mehrere Wochen. Geöffnet bitte im Kühlschrank lagern und bald verzehren. Guten Appetit!