

Zutaten für ca. 3 Gläser à 200 ml

MANGO-CHUTNEY

*2 Mangos
2 rote Paprikaschoten
250 g Schalotten
4 Knoblauchzehen
250 g brauner Zucker
200 ml Obstessig
1/2 TL Curry
1 Stückchen Ingwer
1/2 TL Cayennepfeffer
1 Msp. Zimt
1/2 TL Salz
50 g Rosinen*

Rote Paprika schälen, Strunk und Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Mango schälen, vom Kern schneiden, ebenfalls würfeln. Knoblauch fein hacken, Zwiebeln würfeln und beides in wenig Öl anschwitzen – aber nicht braun werden lassen! Die restlichen Zutaten dazugeben, kurz aufkochen lassen und anschließend bei mittlerer Flamme zwischen 30 und 60 Minuten köcheln lassen (je nach gewünschter Konsistenz).

Wenn die Flüssigkeit deutlich reduziert ist, können die Rosinen dazugegeben werden. Weitere 15 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das heiße Chutney in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen. So hält sich das Chutney mehrere Monate.

Ist der ideale, exotische Begleiter zu Fondue oder als Brotaufstrich unter einem Käsebelag.