

Mango-Ingwer Chutney mit Chili

Für 4 Personen | **Vor- und Zubereitung:** 20 Min

Zutaten

50 g	Rohrzucker
1 EL	Wasser
1 Stk	Bio-Zitrone abgeriebene Schale
3 EL	Bio-Zitrone, Saft
0.5 dl	Wasser
1 Stk	Mango, in Würfel
2 cm	Ingwer, fein geraffelt
1 Stk	Roter Chili, fein gehackt
1 Stk	Rote Zwiebel, fein gehackt
1 Prise	Salz
1 TL	Pfefferkörner gemischt, zerstossen

Zubereitung

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her- Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Zitronenschale und -saft mit Wasser dazugieissen. Caramel zugedeckt weiterköcheln, bis er sich aufgelöst hat. Flüssigkeit offen auf die Hälfte einkochen. Mango und alle restlichen Zutaten beigeben, zugedeckt ca. 5 Min. einkochen und abschmecken.

Folgt uns auf Instagram:



ALBERTORUSSO_WINEANDDINE

Bewertet uns auf Google:

