

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 dazugießen. Caramel zugedeckt weiterköcheln, bis er sich aufgelöst hat. Flüssigkeit offen auf die Hälfte einkochen. Mango und alle restlichen Zutaten begeben, zugedeckt ca. 5 Min. einkochen und abschmecken.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

