# Mango-Chutney

Fruchtiges Mango-Chutney ist aus der indischen Küche nicht wegzudenken. Mit diesem schnellen Rezept kann man die leckere Sauce auch ganz leicht selbst zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Mangos |
| 1 Stk. | Paprika |
| 8 Blätter | Koriander |
| 1 Bund | Lauchzwiebeln |
| 1 EL | Chicken-Chili-Soße |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |

## Zubereitung

1. Für das Mango-Chutney die Paprika mit einem Sparschäler häuten und halbieren. Kerngehäuse mit Kernen entfernen und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in schräge Ringe schneiden.

2. Mangos schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Koriander waschen, trockenschleudern und fein hacken. Mango, Paprika, Lauchzwiebeln und Koriander miteinander mischen.

3. Die Chicken-Chili-Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker verfeinern und über die Mango-Mischung geben. Alles gründlich verrühren und sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen.

## Tipp

Dieses Mango-Chutney schmeckt wunderbar zu Kurzgebratenem (vor allem Wild oder Lamm), aber auch zu Fisch oder Käse.