

# Mango-Chutney mit Ingwer

Das Mango-Chutney mit Ingwer ist mit seiner fruchtigen Schärfe ist eine vorzügliche Beilage zu gebratenem Fleisch, Fisch oder auch als Dip zu Käse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Mango</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Ingwer</a> (frisch, ca. 4 cm)
1 Stk.	Chilischote (klein)
3 EL	Weinessig
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 TL	Pektin
1 TL	Kurkuma (gemahlen)
	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Schäle die **Mango**, schneide das Fruchtfleisch vom Kern und püriere die Hälfte davon mit einem Pürierstab oder Mixer. Die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Schäle Zwiebel und **Ingwer**, zerhacke die Zwiebel und klein und zerschneide den Ingwer fein. Wasche die Chili, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in feine Ringe.
2. Koche Mangomus, Zwiebel, Ingwer und Chili mit Essig, Zucker, Apfelpektin und Wasser auf. Lass alles unter gelegentlichem Rühren für 6-8 Minuten köcheln. Füge die Mango Würfel hinzu und lass das Ganze weitere 6-8 Minuten leise köcheln. Rühre Kurkuma unter und schmecke das **Chutney** mit einer Prise Salz ab. Lass es anschließend abkühlen.

## Tipp

Geöffnet ist das Mango-Chutney mit Ingwer im Kühlschrank zirka 2 Wochen haltbar. Heiß und luftdicht verschlossen in Gläser gefüllt ist das Chutney ähnlich wie Marmelade mehrere Monate haltbar.