

Zutaten:

- 750 g Mirabellen
- 1 Mango
- 200 g Rohrzucker
- 200 ml Himbeeressig
- 175 ml Englischer Malzessig
- 1 Stück Ingwer, walnussgroß
- 1 Gemüsezwiebel
- 4 Knoblauchzehen

Zutaten Gewürzmischung:

- 1 TL Salz
- 1 EL Currypulver, Madras
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL Ingwerpulver
- ½ TL Zimt
- 1 TL Piment
- 2 TL Kardamom
- 1 TL Schwarzkümmel



Mirabellen-Mango-Chutney

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Portion: 1

Zubereitung:

Die klein geschnittenen Früchte zusammen mit der gehackten Zwiebel und dem gepressten Knoblauch im Essig aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis das Obst weich ist. Wenn die Masse noch zu stückig ist, kurz mit dem Zauberstab pürieren.

Den Zucker unterrühren und alles 35 bis 40 Minuten auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Das Salz, den gehackten Ingwer und alle anderen Gewürze während der letzten 5 Minuten unterrühren.

Vom Herd nehmen, in sterilisierte Gläser abfüllen – Vorsicht heiß! – und sofort verschließen. Mindestens einen Monat durchziehen lassen.

Haltbarkeit: Mindestens 6 Monate

Tipp: Der süßliche Malzessig kann durch dunklen Balsamico ersetzt werden.