



Menge 2 – 3 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MANGO-CHUTNEY

Mit seinem süß-sauren Aroma harmoniert das Chutney sehr gut mit Käse und Fleisch und ist deswegen der perfekte Begleiter zu Raclette oder Fondue.



### Zubereitung

1. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Chili waschen, Kerne entfernen und fein hacken.
2. Mango, Zwiebel, 2 TL geriebener Ingwer und Chili in einen großen Topf geben. Diamant Grümmel Kandis, Apfelessig und -saft sowie Gewürze zufügen.
3. Bei milder Hitze ca. 15–20 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Dabei ab und zu umrühren.
4. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Gläser füllen und sofort verschließen.

### Zutaten

1	reife Mango
1	große Zwiebel
1 Stk.	frischer Ingwer (ca. 2–3 cm)
1/2	rote Chilischote
60 g	Diamant Grümmel Kandis
3 EL	Apfelessig
150 ml	Apfelsaft
1 TL	Kurkuma
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.