



Menge 3 - 4 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

MIRABELLEN-CHUTNEY

Die feine Würze von Ingwer, Curry und Kardamon verleiht dem fruchtig-herben Chutney aus Mirabellen seinen charakteristischen, fernöstlichen Geschmack.



Zubereitung

1. Mirabellen waschen und entsteinen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Knoblauch schälen und pressen.
2. Früchte mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Essig in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Dabei ab und zu umrühren.
3. Diamant Rohrzucker und Gewürze zugeben und nochmals 5–10 Minuten köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, dabei ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Chutney sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

375 g	Mirabellen (entsteint gewogen)
200 g	Mango (entsteint gewogen)
1	Zwiebel
15 g	frischer Ingwer
2	Knoblauchzehen
100 ml	Himbeeressig
90 ml	Apfelessig
100 g	Diamant Rohrzucker
1/2 TL	Salz
1/2 EL	Currypulver
1/2 TL	gemahlener Ingwer
1/2 TL	Zimt
1/2 TL	gemahlene Nelken
1/2 TL	gemahlener Kardamom
1 TL	Kreuzkümmel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.