

Mango Chutney

Mango Chutney

Zutaten für 5 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [15.03.2023](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

100 g Rohrzucker
1 bis 3 EL Wasser
1 Zitrone und 2 Limonen,
abgeriebene Schale und 3 EL Saft
1 dl Wasser
2 Mango (ca. 400g in Würfel)
1 roter Chili, entkernt, feinhacken
1 rote Zwiebel, fein gehackt
1 Nelke
Ingwer feinreiben
1 Prise Salz
gemischte Pfefferkörner (zb. Exotic) zerstoßen

Zubereitung

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen.
Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und her- Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
Pfanne von der Platte nehmen. Zitronenschale und -saft mit Wasser dazugießen, Caramel zugedeckt weiterköcheln, bis er sich aufgelöst hat.
Flüssigkeit offen auf die Hälfte einkochen.

Mango und alle restlichen Zutaten begeben, zugedeckt ca. 10 bis 15 Min. einkochen.
Nelke entfernen.