

# Mango-Chutney nach indischer Art

Fruchtige Grillsoße mit Mango und Curry

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

700 g Mango (vorbereitet gewogen)  
200 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)  
100 g Äpfel (vorbereitet gewogen)  
2 Knoblauchzehen  
etwa 20 g frischer Ingwer  
2 EL Speiseöl  
30 g brauner Zucker  
3 Gewürznelken  
2 Lorbeerblätter  
3 TL Paprikapulver edelsüß  
3 TL Curry  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Msp. Chilipulver  
1 Msp. gemahlener Anis  
1 Msp. gemahlener Kardamom  
etwa 4 TL Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
150 ml Weißweinessig  
250 ml Apfelsaft  
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)

## 1 Vorbereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein würfeln und 700 g abwägen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 200 g abwägen. Äpfel schälen, fein schneiden und 100 g abwägen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und sehr fein hacken.

## 2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Zucker, Knoblauch, Ingwer und Gewürze zugeben und kurz rösten. Mit Weißweinessig und Apfelsaft ablöschen. Mango, Äpfel und Gelierzucker zufügen. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 10 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.