

Mango-Chutney

Pikante Mangosoße für das Grillfest oder zum Verschenken.

etwa 72 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 9 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

800 g Mango (vorbereitet gewogen)
200 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
eingelegter Ingwer (etwa 5 Stück)
1 EL eingelegter, grüner Pfeffer
375 ml Weißwein
50 ml Weißweinessig
125 g Rosinen
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1 (250 g)
Salz
Curry

Wie koche ich ein Mango-Chutney?:

1 Früchte vorbereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein würfeln und 800 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 200 g abwiegen. Ingwer abtropfen lassen und fein schneiden. Grünen Pfeffer mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Chutney kochen:

Alle Zutaten - bis auf Gewürze - mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Curry abschmecken.

3 Chutney in Gläser füllen:

Sofort randvoll in Gläser füllen, mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt eingelegten Pfeffer und Ingwer können auch frischer Ingwer und frisch gemahlener Pfeffer verwendet werden.

