

# Mango - Chutney mit Ingwer und Chili

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Passt zu Vielem, „peppt jedes Gericht“ auf

## Zutaten

- 2 feste Mangos ca. 750 g, in 2 cm großen Würfeln
- 150 g brauner Zucker
- 25 g Ingwer in kleinen Würfeln oder Streifen
- 2 kleine rote Chilischoten in kleinen Würfeln oder Streifen
- Saft von 3 Limetten und etwas Abrieb
- 100 ml Apfelessig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch herunter schneiden, dann würfeln.

### Schritt2

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren und den Ingwer und Chili dazu geben hineingeben.

### Schritt3

Mit dem Apfelessig und dem Limettensaft und Abrieb ablöschen, etwa 2 - 3 min. zusammenkochen, auflösen und die Mango Stücke zufügen. Bei kleiner Hitze und geöffnetem Deckel ca. 45 min. köcheln, Flüssigkeit nahezu reduzieren lassen.

### Schritt4

In heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bilden kann.

## **Schritt5**

Soll das Chutney länger verwahrt werden, die Gläser ca.15 mit in kochendem Wasser sterilisieren

**Rezeptart:** Chutney, Soßen **Tags:** passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-chutney-mit-ingwer-und-chili/>