

# Mango Chutney

Das Mango Chutney passt hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichte aber auch zu Käse. Ein exotisches Rezept das man probieren sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 Stk.	<a href="#">Mangos</a>
100 ml	Wasser
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
150 ml	Aceto Balsamico (weiß)
0.5 TL	Chilipulver
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das **Mango Chutney** die Zwiebel schälen und zerhacken. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Wasser erhitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Die gehackten Zwiebeln hinzugeben und zirka 4 Minuten dünsten lassen. Mit weißem Balsamico Essig aufgießen und weiter 5 Minuten dünsten.
3. Die Mango Stücke hinzugeben und bei geringer Hitze zirka 25 Minuten lang zu einer dickflüssigen Konsistenz garen lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
4. In sterile Einmachgläser füllen und sofort verschließen.

## Tipp

Luftdicht verschlossen ist das Mango Chutney etwa 6 Monate haltbar. Ein geöffnetes Glas im Kühlschrank sollte nach 2-3 Wochen verbraucht werden. Anstelle von Zucker kann man auch Honig oder Ahornsirup verwenden.